

NT



SURF EN AGADIR

Diego Navarro - Toubab Dialaw - Reserva Natural de Tartaruga
UD Granadilla Tenerife - Ruta del Jable - Las Canteras - Enfermedades de otoño
ESPECIAL VINOS Pág. 104



AQUARIUM Poema del Mar

Las Palmas de Gran Canaria poema-del-mar.com



Garantía **LORO PARQUE**



POEMA DEL MAR TE INVITA A DESCUBRIR TODOS LOS SECRETOS DEL PLANETA AZUL

Un magnífico viaje por los cinco continentes a través de las diferentes especies que aquí habitan. Sus visitantes podrán pasear por la Jungla junto a peces Goliat, tortugas de agua dulce y cocodrilos. En la zona de Playa podrán adentrarse en el mundo Nemo rodeados de peces payaso con sus llamativos colores.

El broche final lo pone Deep Sea, un lugar que no deja a nadie indiferente gracias a la mayor ventana curva de exposición que existe en el mundo -su cristal tiene unas medidas de 36 metros de ancho por siete metros de altura y 39 centímetros de grosor-, donde podrán observar los tiburones y rodearse del océano profundo.

Adquiere tu entrada en poema-del-mar.com



DISFRUTAR DE VIAJAR

Hace años que en Binter intentamos llevar la experiencia de nuestros clientes más allá del transporte. Nos gusta que nuestros pasajeros disfruten viajando y siempre trabajamos para mejorar el servicio que prestamos con ese enfoque, que la mayoría de usuarios sabe reconocer y agradece.

Un ejemplo es la experiencia en vuelo, a la que poco a poco hemos ido incorporando nuevos servicios como el entretenimiento a bordo o, a partir de ahora, una baraja para que los más pequeños se entretengan durante los trayectos a destinos fuera de Canarias. Al mismo tiempo, hemos adaptado otros servicios tradicionales a las nuevas necesidades de los usuarios, como es el caso de la chocolatina, que con el fin del verano vuelve a nuestros aviones, junto con una modalidad apta para celíacos.

Para nosotros la experiencia de viaje no incluye únicamente el vuelo. Es la razón por la que hemos ampliado el servicio de recogida preferente al aeropuerto de Fuerteventura, que facilita el acceso al vehículo de alquiler sin colas ni trámites, con solo reservarlo a través de la web de Binter.

Además, seguimos ampliando rutas y frecuencias, empezando a conectar también Vigo con Tenerife, de forma que duplicamos la oferta de asientos entre Canarias y la ciudad gallega, con vuelos los martes, miércoles, jueves y domingos.

Para nosotros es muy importante que los clientes disfruten del viaje. Por eso, llevamos años impartiendo un curso destinado a superar el miedo a volar con la ayuda de un equipo humano compuesto por dos psicólogas, un piloto, una TCP (tripulante de cabina de pasajeros) y un ingeniero aeronáutico. Gracias a esta iniciativa, hemos contribuido a mejorar la vida de cientos de personas que han pasado de sentir pánico a afrontar el vuelo sin ansiedad e, incluso, a aprovechar cualquier ocasión para poder volar de nuevo.

No quiero despedirme sin contarles que recientemente la Asociación de Aerolíneas Regionales Europeas (ERA) ha vuelto a reconocer el trabajo de Binter en los campos de la innovación, diversificación y proyección en África, designándola la segunda mejor compañía aérea regional del continente. Otros aspectos muy valorados han sido la modernidad de la flota y el esfuerzo técnico y operativo que día a día realizamos y que nos ha permitido seguir ampliando el número de plazas, rutas y servicios para nuestros pasajeros.

Espero verlos de nuevo a bordo disfrutando de la experiencia de volar con Binter.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

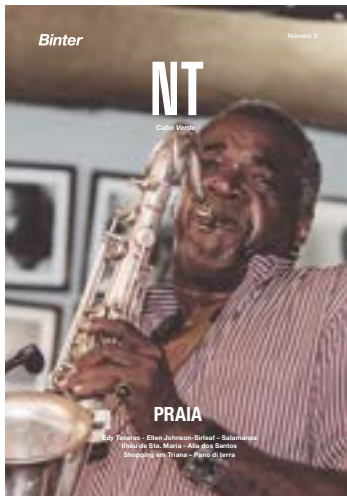
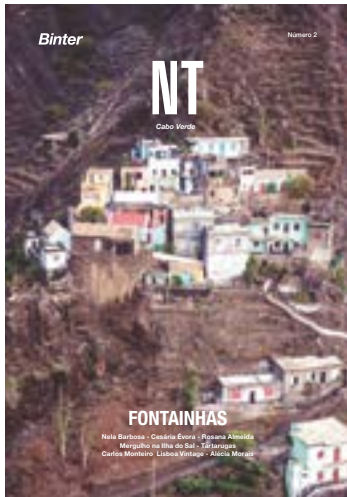
Juan A. Ramsden
Coordinador general

CABO VERDE EN TUS MANOS

¿Imaginas un lugar que en muy poco tiempo hayan visitado primeras figuras caboverdianas como Kiki Lima, Elida Almeida, la *top model* Dandira Veiga, el pívot Edy Tavares; jóvenes promesas como Elio Batalha o Cremilda Medina, y leyendas como Tito Paris o Bitori? ¿Donde se hayan descubierto rincones insólitos de cada isla de Cabo Verde y otros lugares comunes se han visto con otros ojos? ¿Un solo lugar donde confluyan las diez islas de este próspero país y su diáspora en Estados Unidos, Brasil, Portugal, España y el resto de la comunidad de lusohablantes en África y el resto del mundo? ¿Un nuevo y original dinamizador cultural y, a la vez, una de las herramientas más útiles y rentables para aumentar las ventas de pymes y crear un mercado común

caboverdiano? ¿Todo como un solo soporte de cohesión socioeconómica? Ese lugar común, esa plaza orgullosamente caboverdiana, es en lo que ha logrado convertirse la revista *NT Cabo Verde*, de BinterCV, con más de 450000 lectores al año y una importante comunidad *online*. Un soporte deseado por las principales marcas del país, del sector turístico, financiero, sanitario y de la alimentación, entre otros, y por pequeñas y medianas empresas, conscientes de la enorme repercusión de cada número.

Editada en portugués, la revista *NT Cabo Verde* también ha despertado el interés de empresas canarias, de la Península, Europa y África que ven en Cabo Verde una interesante oportunidad para sus negocios.





HEINEKEN PONE BANDA SONORA A CANARIAS

Incabe, a través de Heineken, su marca estrella, es sinónimo de música y diversión. Así lo confirman las más de 250.000 personas que este verano se congregaron en los principales conciertos, fiestas multitudinarias y festivales de Canarias impulsados por la cerveza más internacional, que en la recta final del año continúa sumando citas con mucho ritmo a su agenda musical.

El otoño deja atrás un verano que todavía resuena con las canciones que sonaron sobre los escenarios de toda Canarias. La intensa programación patrocinada por Insular Canarias de Bebidas (Incabe), distribuidor oficial de Heineken en las Islas, incluyó a artistas de todos los estilos que atrajeron a más de 250.000 personas. Desde los míticos Scorpions a Maná pasando por Erick Morillo, Roger Sánchez, Bad Bunny, Karol G, C. Tangana y Nicky Romero, entre otros. Los nombres propios de la música a nivel mundial también formaron parte de festivales ineludibles como el legendario Canarias Jazz & Más Heineken. En tanto, la electrónica volvió a romper récords de público en macrofestivales como Ritmos del Mundo, Arona Summer, SunBlast, GreenWorld y SummerJam, en los que Desperados, la cerveza con aroma a tequilla, también estuvo presente.

El verano Heineken también agitó los días de sol y piscina con la originalidad de las Lagoon Party, las fiestas acuáticas que se celebran en un marco único como el Hard Rock Hotel de Tenerife. En paralelo, la música latina y el pop arrastraron a miles de jóvenes que hicieron del Baila Fest, el Isla Bonita Love Festival y el FiestoRon auténticos éxitos. Como broche de oro del verano, Heineken apoyó además la cita más destacada de Tenerife con el indie, enmarcada en el Phe Festival de Puerto de la Cruz.

Ya en octubre, Heineken fue el patrocinador principal del SUM Festival de Gran Canaria, una cita que aunó indie, punk y electrónica, con un cartel en el que destacaban Elefantes, Izal, Rozalén junto a otros tantos grupos que cumplieron con creces las expectativas del público. Octubre fue el mes, además, en el que Heineken es-





tuvo al lado del incombustible Raphael durante su escala en Las Palmas dentro de su gira nacional. Además, la capital grancanaria se animó también con el Festival Cero, una iniciativa patrocinada por Heineken 0,0 que surgió en 2016 para dar visibilidad a grupos locales dentro de una propuesta con relevancia nacional. Asimismo, Heineken participó en el Festival MAC de Tenerife, caracterizado por los nuevos ritmos electrónicos y música experimental.

Para finalizar el año haciendo gala de su compromiso con la gastronomía y la música, el calendario Heineken nos trae del 2 al 4 de noviembre el Cook & Music Fest. Se trata de uno de los mayores festivales callejeros de Tenerife, que en esta ocasión tendrá dentro de su menú sonoro a los consagrados La Frontera



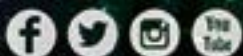
o La Guardia. Todo, aderezado por las delicias típicas de distintas latitudes que cocinarán los food trucks que llenarán la Plaza del Príncipe de Santa Cruz.

Diciembre, por su parte, no podría comenzar mejor, y es que el día 1 el público de Tenerife podrá disfrutar de Rosendo en su gira de despedida. Uno de los principales artistas del rock español de siempre se baja del escenario tras más de 45 años en activo, por lo que esta nueva cita musical impulsada por Heineken no puede ser más especial.



**ON TOUR
SINCE 1873**

incabe.com



STAFF

DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · director@barabara.comunicacion.com

REDACCIÓN

Sylvia Madero · redaccion@barabara.comunicacion.com

CORRECCIÓN

Lavadora de textos

COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Selu Vega, David Sendra Domènech, Juan José Ramos Melo, Addict Be Iconic, Alex Rojas, Aarón Rodríguez González, Amalia Márquez, Álvaro Morales, Cristina Torres Luzón, Jesús Villanueva Jiménez, Diego Ojeda, Francisco Belín, Carlos Cologan.

DIRECCIÓN CREATIVA Y MAQUETACIÓN

great · greatttt.com · estudio@greatttt.com

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

Rocío Eslava

FOTO DE PORTADA

Sergio Villalba

FOTOGRAFÍAS

Aarón S. Ramos, Selu Vega, Sergio Villalba, Juan José Ramos Melo, Marta Purriños, Rocío Eslava, José Chiyah Álvarez, Amalia Márquez, Jose Luis Espinosa, Josué Toste.

ILUSTRACIONES

Carlos Miranda, Ilustre Mario, Tom Eigenhufe, David Ferrer.

PUBLICIDAD

publicidad@barabara.comunicacion.com · 922 897 517

BINTER

Pedro Agustín del Castillo · Presidente

Rodolfo Núñez · Vicepresidente

Alfredo Morales · Consejero delegado

Noelia Curbelo · Relaciones Institucionales y Comunicación

SÍGUENOS EN LA WEBSITE Y LAS REDES

www.bintercanarias.com · Facebook · Twitter · Instagram · www.revistabinter.com

NT es una producción de BARA-BARA 3.0 SL exclusiva para BINTER. BARA-BARA 3.0 S. L.

Calle Puerto Escondido, 5, 6.º izda. 38002. Santa Cruz de Tenerife (922 897 517).

Escribenos a buzon@barabara.comunicacion.com.

BINTER y BARA-BARA 3.0 S. L. no se hacen responsables de los contenidos publicitarios ni de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos. Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte, sin autorización expresa por escrito de BARA-BARA 3.0 S. L.

IMPRIME

Gráficas Sabater S. L.

Con la asistencia técnica de 2informática

El ganador de la encuesta de NT 186 es IRENE ÁNGELES GARCÍA HERNÁNDEZ

El ganador de la encuesta de NT 187 es EDUARDO CARDONA GARCÍA

En la revista NT se ha utilizado papel obtenido a partir de bosques gestionados de forma sostenible certificada.

LOS MEJORES PARQUES DEL MUNDO ESTÁN EN TENERIFE



(Puerto de la Cruz, Tenerife)

Loro Parque te abre las puertas a un impresionante espacio de biodiversidad donde descubrirás la naturaleza como nunca la habías visto. En el reconocido como el zoológico número # 1 del mundo por segundo año consecutivo según Tripadvisor, conocerás la reserva de especies y subespecies de papagayos más diversa del planeta y especies como los pingüinos de la Antártida, los leones africanos y los pandas rojos. Este otoño viene cargado de sorpresas con la llegada de los impresionantes hipopótamos pigmeos y la reciente inauguración del novedoso Jardín Zen. Además, aprenderás todo acerca de los delfines, los leones marinos y las orcas en sus presentaciones al público. Como zoo moderno, Loro Parque vela tanto por el bienestar y la conservación animal como por la preservación del planeta a través de la utilización de energías renovables y la eliminación del plástico de un solo uso dentro de sus instalaciones.

Adquiere tu entrada en loroparque.com



(Costa Adeje, Tenerife)

Nombrado por quinto año consecutivo como mejor parque acuático del mundo, Siam Park propone a sus visitantes una oferta completa de entretenimiento para todos los gustos. Consigue el relax más absoluto disfrutando de la playa de arena blanca Siam Beach o de la exclusividad de las cabañas VIP, que harán de tu estancia una experiencia inolvidable. Para los amantes de la adrenalina, la emoción está asegurada con Tower of Power, nuestro impresionante tobogán de 28 metros que termina su recorrido bajo el acuario gigante, o Singha, una montaña rusa acuática con curvas de alta velocidad y 14 cambios de dirección. Como novedad, dos nuevas atracciones: Patong Rapids, con un trayecto de más de 235 metros lleno de curvas y saltos, y Coco Beach, una zona infantil para que padres e hijos puedan vivir una experiencia única. Todo esto, en un entorno paradisíaco y con un servicio de máxima calidad.

Adquiere tu entrada en siampark.net



SUMARIO

20
Diego Navarro
Entrevista



24
Toubab Dialaw
Destino internacional



30
Agadir
Destino internacional



38
Santo Antão
Destino internacional



44
Tartaruga
Destino internacional



54
UD Granadilla Tenerife
El rincón de...



58
Ruta del Jable
Senderos



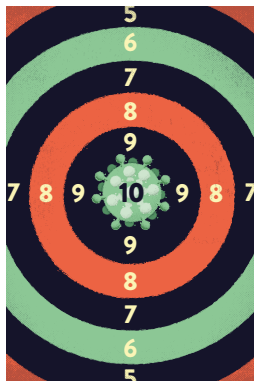
62
La Palma
End-to-End



64
Las Canteras
Playas



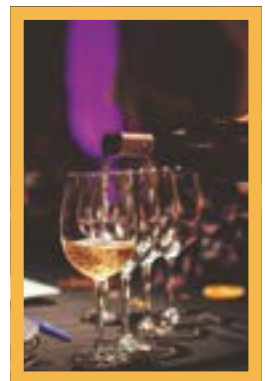
76
Enfermedades de otoño
Salud



94
Variedades de uva
Gastronomía



104
Maridajes
Especial vinos





SERVICIO | EMPRESAS

Conocemos las necesidades
del tejido empresarial canario



cajasiete

HABITANDO EN PAISAJES DE BANCALES



La Escuela de Arquitectura de Las Palmas de Gran Canaria acoge del 21 al 23 de noviembre el Seminario Internacional UNISCAPE EN-ROUTE HABITANDO EN PAISAJES DE BANCALES Geometrías Inclinadas, miradas oblicuas. Vacío y Luz.

El Seminario Internacional desarrolla sus respectivos argumentos bajo el lema *Habitando en Paisajes de Bancales*

y ofrece una reflexión sobre la puesta en valor de estos territorios, sus infraestructuras, sus procesos constructivos y de organización, así como las acciones y proyectos sobre los territorios de bancales y cómo estos influyen y caracterizan los procesos creativos de la forma y del proyecto de arquitectura.

www.terracedlandscapes2019.es



EL FUTURO ES AHORA



Estudiar en la Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife (EUTUR) es apostar por una titulación oficial impartida por un equipo docente altamente cualificado que se completa con prácticas en empresas, actividades *outdoor* y bolsa de empleo. Llevan 50 años formando profesionales y actualmente han sido distinguidos con la medalla de oro de la capital tinerfeña por su labor docente.

Infórmate: 922 225 006 secretaria@eutur.es
www.eutur.es

ALOE PLUS LANZAROTE RENUEVA SU COMPROMISO CON UNICEF



La empresa lanzaroteña Aloe Plus ha renovado por tercer año consecutivo su acuerdo con UNICEF Comité Español para seguir colaborando en la iniciativa *Multiplifica por la Infancia*, un programa de protección y defensa de los derechos de los niños incluidos en el Fondo de Naciones Unidas para la Infancia. Más información en www.aloepluslanzarote.com.



el Sabor de
Canarias



DEJA VOLAR TU IMAGINACIÓN.
LLENA TUS VIAJES
DE PEQUEÑAS AVENTURAS

Tirma

TU CHOCOLATE DE SIEMPRE. EL MISMO SABOR,
TODA SU CREMOSIDAD, SIN GLUTEN, PERO PEQUEÑOS
PARA QUE LO PUEDES LLEVAR A CUALQUIER PARTE.



SALUD ESTÉTICA FUNCIONAL, MÁS QUE UN GIMNASIO

CSE abre la nueva División de Entrenamiento Funcional bajo la dirección del prestigioso entrenador Jaime de Armas. Un centro deportivo personalizado para potenciar una longevidad de calidad, mediante el ejercicio inteligente a la vez que divertido. Con atención especial a la recuperación física y a quienes estén atravesando procesos como la esclerosis, párkinson o alzhéimer, en los que está demostrado el beneficio de la actividad física adaptada, así como para la prevención de la obesidad infantojuvenil. E igualmente, para la preparación de oposiciones que requieren pruebas físicas, como policía o bomberos.

Bouza, 2
S/C Tenerife
T. 677 740 245
saludestetica.com



**CUNI
ASOCIADOS**
RRHH & MK | DESDE 1999

- Consultoría de Recursos Humanos
- Formación en habilidades
- Selección de talento
- Transformación digital y Marketing
- Teambuilding para empresas

¿TE ATREVES
A LLEVAR A TU EQUIPO
A LO MÁS ALTO?

xtrAvans.com
Renting flexible



Así somos.

TU RENTING FLEXIBLE EN CANARIAS.

La solución de movilidad ideal para las empresas o autónomos de cualquier sector que necesita un vehículo comercial.



Member of DOMINGO ALONSO GROUP

LA REVOLUCIÓN DE LA TELEVISIÓN

Los hábitos de consumo televisivos han cambiado. Elegir qué ver, dónde y cuándo es ya una realidad. Atrás quedaron las discusiones familiares por el qué ver (de la limitada oferta que existía), la imposibilidad de repetir un programa, las largas esperas para poder disfrutar el siguiente capítulo de tu serie favorita...



La digitalización ha modificado nuestra forma de ver la televisión. La fibra óptica nos ofrece facilidades que ayudan a crear nuestra propia parrilla televisiva: ver repeticiones, grabar contenidos simultáneos y así visualizarlos en otro momento, descargas que puedes ver donde y cuando quieras, temporadas completas de series de televisión para disfrutar desde el primer momento, la pausa en directo para las pe-

queñas interrupciones... Y cómo no hablar de disponer de todo el fútbol, deportes, de los últimos estrenos, de las novedades y de toda la recopilación de títulos que hacen imposible que el aburrimiento te haga compañía. Un sinfín de servicios que, una vez que los tienes, ya no puedes vivir sin ellos. Movistar+ ofrece la mejor plataforma con los mejores contenidos para que tengas la mejor experiencia.

ARBENTIA IMPLANTA CON ÉXITO LA SOLUCIÓN AL SII EN LAS ISLAS CANARIAS

El Suministro Inmediato de Información entrará en vigor el 1 de enero de 2019, obligando a las empresas afectadas a establecer comunicaciones con la sede electrónica de la Agencia Tributaria Canaria. En ARBENTIA, firma internacional de consultoría con equipo técnico y funcional en Las Palmas de Gran Canaria, hemos desarrollado la solución a este problema, adaptable a cualquier *software* de gestión e implantada con éxito en nuestros clientes. Si aún no has resuelto el SII en tu empresa y no quieres exponerte a duras sanciones todavía estás a tiempo. Arbentia (Domingo Alonso Group) es *Gold Partner* de Microsoft Dynamics, especialista en implantación de soluciones ERP, CRM, Movilidad, Proyectos WEB, *Business Intelligence* y soluciones sectoriales.



marketing@arbentia.com

+34 902 676 875

C/ Eduardo Benot, 35. Edificio Woermann
Las Palmas de Gran Canaria

Al final de este vuelo,
las pymes canarias
habrán recibido
19 ciberataques



900 ataques de media al día
convierten a Canarias en
objetivo de los
cibercriminales

La Provincia, enero de 2018

PROTEJA SU
EMPRESA CON
OPEN DATA SECURITY

DISA SUMINISTRA ELECTRICIDAD 100 % RENOVABLE



El Grupo DISA incorpora la comercialización de electricidad para hogares y empresas en su oferta de productos energéticos a precio competitivo y con descuentos en otros productos DISA. De este modo, la principal compañía energética canaria se convierte en el primer proveedor integral del Archipiélago, capaz de atender la demanda de cualquier producto energético en cualquier rincón de las Islas.

DISA es la compañía energética que, con casi 4000 trabajadores, lleva 85 años garantizando el suministro en las ocho islas, atendiendo así las necesidades de energía a las personas y empresas de Canarias. Se trata de la única compañía energética que atiende la demanda de combustibles tradicionales y alternativos (AutoGas) para automoción, butano y propano para uso doméstico y profesional y servicios energéticos en todas las islas, pese a los sobrecostes que supone operar en las islas periféricas por la doble insularidad, sin compensaciones, ayudas o subvenciones públicas que los compensen.

Ahora, completa su oferta energética con la comercialización de energía eléctrica de origen 100 % renovable a través de DISA Energía Eléctrica ([tridad.es\), disponible para hogares y empresas. La electricidad que vende DISA está generada por la propia compañía, ya que es líder en producción de electricidad de origen solar en Canarias. Además, aprovechando el nuevo marco legal favorable, ofrece a particulares y empresas realizar inversiones para autoconsumo.**](http://www.disaelec-</p></div><div data-bbox=)**

El Grupo DISA es uno de los principales impulsores de la transición energética de las Islas gracias a las inversiones que está realizando en la construcción de nuevos parques eólicos y plantas fotovoltaicas. A finales de este año 2018, DISA dispondrá de instalaciones con una capacidad total de generación renovable de 64 MW de potencia en Canarias, capaz de abastecer de electricidad a una isla como Lanzarote.

NUEVA EDICIÓN DEL SALÓN ATLÁNTICO DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE



El pasado octubre se celebró la séptima edición del Salón Atlántico de Logística y Transporte (SALT), que profundizó en los últimos avances tecnológicos aplicados a los sectores de la logística y el transporte con el objetivo de mejorar su eficiencia e

interrelación, informa *La Provincia*. Además, durante las jornadas se analizaron los avances y mejoras introducidas para convertir a Canarias en centro logístico para el desarrollo de relaciones comerciales y de negocios entre continentes.

**Benefíciate de
nuestros**

DESCUENTOS*

¡Descúbrelos!

*Consultar condiciones en www.mutuatfe.es

Para más información,
visita tu oficina más cercana
o consulta nuestra web mutuatfe.es

www.mutuatfe.es



Mutua Tinerfeña
SEGUROS



Por Sylvia Madero
Fotografía por Aarón S. Ramos
Ilustración por Carlos Miranda

“DESDE QUE TENGO MEMORIA ESCUCHO MÚSICA EN MI CABEZA”

De Diego Navarro podría decirse sin temor a equívoco que es una de las mentes más brillantes que ha visto nacer el Archipiélago. Estrenó su primera obra en concierto a los 13 años (antes ya había creado otras, pero no había salido ninguna a la luz hasta ese momento), dirigió su primer concierto a los 21 y actualmente compagina su imparable carrera como compositor y director de orquesta con la dirección del Festival Internacional de Música de Cine de Tenerife (Fimucité). De aspecto impoluto, me recibe en un concurrido café. Sobre la mesa su inseparable portátil, pulcro y perfectamente alineado con mi grabadora, que no duda en colocar para que todo esté en sintonía. Es meticuloso al hablar, y gesticula apasionado como dirigiendo una batuta invisible, abstrayendo a quien le escucha.

¿Qué impresiones le deja una nueva edición, y ya van 12, de la que es ya cita indispensable en la agenda cultural de las Islas?

Estoy feliz. Después de un año de trabajo muy intenso puedo constatar que ha sido un éxito increíble de público y crítica. La edición más grande de la historia del festival, con mayor número de conciertos, actividades paralelas, público... Para mí era muy especial porque suponía un salto gigantesco con el histórico concierto *Live to picture de Encuentros en la tercera fase*. El ser plenamente consciente de que estás organizando un proyecto nuevo en esta tierra, algo que nunca jamás se había visto en Canarias y que, de esta manera, se está empezando a escribir una página nueva en la historia cultural de estas islas... Se te dibuja una sonrisa que no es de este mundo (y su exultante rostro lo demuestra).

Aunque a nivel internacional no era la primera vez, este *Live to picture de Encuentros en la tercera fase* es un proyecto pionero en España.

Es una forma de experimentar de verdad la música y el cine, viendo la película con su partitura interpretada en directo, sincronizada a la perfección con las imágenes mientras el film es proyectado. ¿Por qué *Encuentros*? Es una de mis películas favoritas; a mi modo de ver, tiene el mejor inicio y final de la historia del cine y a nivel artístico y técnico representaba un reto gigantesco, y a mí me gustan esos retos, no me conformo con cualquier cosa. La partitura es una obra maestra de mi autor preferido, John Williams, del que más he aprendido en mi faceta como compositor de música para la imagen, y, además, la película está dirigida por Steven Spielberg, mi director fetiche, ¿qué más se puede

pedir? Aparte, por algo que no había hecho público hasta este año: yo mismo he tenido tres experiencias, pero eso es otra historia (se ríe).

-

“Es un deber ético y artístico que el festival sea una plataforma y un amplificador del talento”

-

¿Es Fimucité una plataforma de proyección del talento canario fuera de las Islas?

Absolutamente. Soy un artista canario y soy perfectamente consciente de lo que me ha costado hacer lo que hago ahora mismo. Es un deber ético y artístico que el festival sea una plataforma y un amplificador del talento, por eso siempre en todos nuestros proyectos artísticos buscamos talento local.

Un festival que surge en un periodo duro, pero que ha sabido mantenerse fiel a sus principios a pesar de que los medios disminuyeran... ¿Cómo se logra eso?

Nace en el peor momento en que podía nacer: cuando arranca la crisis. Una de nuestras obsesiones ha sido siempre que el público no lo notara y, de hecho, desde la primera edición la oferta ha ido *in crescendo*, en progresión geométrica. Teniendo a nivel interno unos problemas muy complicados en su momento, nuestro público lo único que ha recibido desde el primer día es lo mejor. Afortunadamente contamos con apoyos institucionales sin los que el festival no se sostendría. Muy importantes son también los *sponsors* privados y colabo-

radores, que han ido aumentando a lo largo de los años. También los ingresos de taquilla son esenciales para la sostenibilidad del evento. El festival cada año supone un riesgo económico muy grande para nosotros, pero aun así lo asumimos. Imagínate la magia que tiene que generarte un proyecto como este para llegar hasta este punto.

¿Cómo logra compaginar su dirección con su carrera como compositor?

Ni yo mismo lo sé. Otros eventos a nivel internacional que han surgido tras Fimucité (Cracovia, Praga, Viena...) cuentan con un director artístico y un director o directores de orquesta que luego dirigen los conciertos. En mi caso las dos figuras se integran en una misma persona, y esto no sucede en ningún otro evento del género... Hacer de anfitrión con invitados, coordinar al equipo, mantener reuniones de diversa índole, dirigir los ensayos con la orquesta, con los coros, cuidar a la prensa, etc. El grado de inversión personal, emocional y física es titánico. Tardo semanas en recuperarme después, pero compensa. Cuando ves la cara de toda nuestra audiencia, cuando se pone de pie y el público no para de aplaudir, eres consciente de la magia que esto genera y es algo que no puedo definir con palabras, hay que vivirlo. Tengo claro que mi carrera de compositor es lo primero y en ocasiones he tenido que elegir, como este año. Renuncié por primera vez a Cracovia (Diego es director invitado habitual de este prestigioso festival y goza de estatus de estrella en Polonia) porque estaba escribiendo la banda sonora de *El fotógrafo de Mauthausen*, un proyecto del que estoy realmente orgulloso; poner música a un capítulo tan importante de la historia ha sido un viaje realmente increíble e intenso.

¿Diría que está en su mejor momento?

(Desliza su mirada pensativa hacia la ventana, y contesta tras una larga pausa). Estoy próximo, pero siento que me queda muchísimo aún por dar. Y por escribir. Preferiría decir que estoy viviendo un momento dulce. Ya tengo un nombre internacional y estoy recogiendo esos frutos que he ido sembrando tras años de dedicación en mis tres facetas, como compositor, director de orquesta y gestor cultural con Fimucité.



“Estoy recogiendo esos frutos que he ido sembrando en mis tres facetas, como compositor, director de orquesta y director de festival”

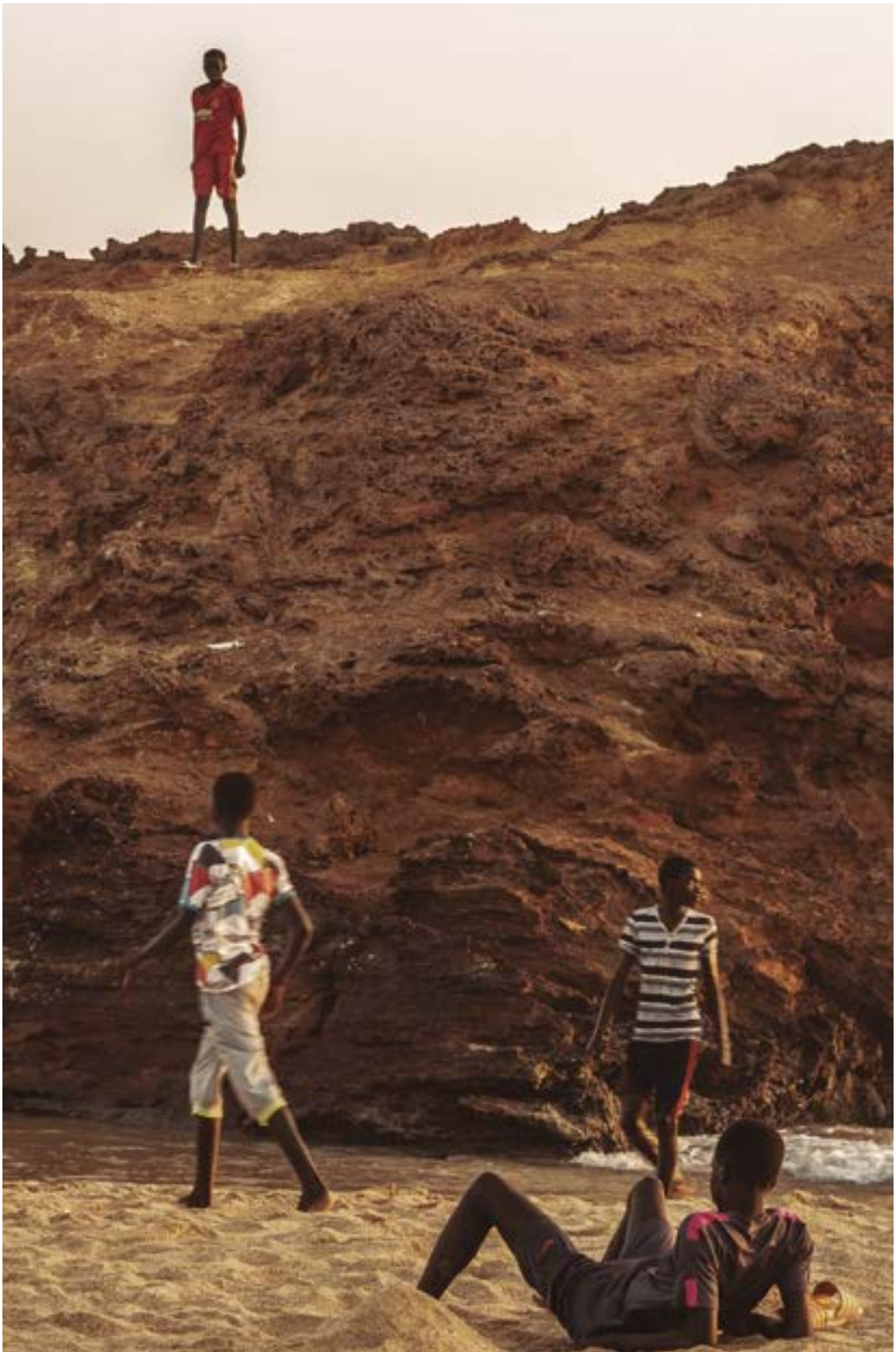
Porque Diego Navarro es el resultado de un largo camino, que empezó a andar solo...

Diego Navarro es un conglomerado de muros que ha debido saltar... El primero fue la falta de apoyo en casa cuando era niño. Desde que tengo memoria escucho música en mi cabeza, y en mi familia había mucho miedo porque no supieron gestionar un caso concreto de superdotación musical en el terreno creativo. Tampoco existía la información suficiente a nivel psicopedagógico para fomentar esas habilidades, este chip musical con el que nació, y a eso había que sumarle la incertidumbre del artista, y más en un territorio como Canarias..., ¿qué futuro me esperaba? Ahora que soy padre puedo entender muchas cosas. Fui completamente autodidacta de niño hasta que, de forma más tardía, pude

acceder a la formación reglada. Nunca olvidaré una frase que me dijo mi padre poco antes de dejarnos (titubea): “Diego, si quieres dedicarte a esto tienes que ser el número uno”. Además de marcarme para siempre, fue un baño de responsabilidad enorme a la hora de luchar por lo que quería: vivir de mi música.

¿Sigue escuchándola en su cabeza todo el tiempo?

¡Veinticuatro horas no, pero quince puede!... (sonríe). Es un fenómeno que forma parte de mí y al que, tras muchos años, he conseguido acostumbrarme. Al principio no, de niño no entiendes nada y te preguntas muchas cosas, eres incapaz de procesarlo y entenderlo... Con el paso de los años entiendes que forma parte de ti. Que surge de manera espontánea y aleatoria, aunque cuando estoy en pleno proceso creativo escribiendo, el torrente es tremendo. Ahí es cuando el nivel de abstracción es inmenso y cuando tu cabeza prioriza. De ahí tantos despistes a todos los niveles, sobre todo domésticos... Es mi sino, una “maravillosa condenación”.



Por Selu Vega

JOYA INEXPLORADA

Aunque Dakar, la capital de Senegal, es el primer destino que se nos ocurre en cuanto ponemos el pie en el alegre y tumultuoso país africano, a 60 kilómetros de la capital y apenas a una hora en coche del aeropuerto se encuentra, en el departamento de Rufisque, un tesoro de costa que empieza a despuntar como nuevo destino para aquellos turistas y viajeros que quieran disfrutar tanto de la tradición como de la tranquilidad de Senegal: Toubab Dialaw.

Toubab Dialaw o Toubab Dialo es un pueblo de unos 3000 habitantes y forma parte de la comunidad rural de Yenne, en la costa sur de Dakar. Este pequeño municipio está en pleno desarrollo, y en su extensa costa los residentes extranjeros empiezan a construir casas a menudo elegantes pero en consonancia con el entorno. Como la mayoría de los pueblos limítrofes del litoral, la pesca es el principal recurso económico de una población humilde que tiene en la música, la danza, el deporte y el turismo nuevas vías de expansión. Al igual que en todo el país, el francés es el idioma oficial, pero, aun así, por sus angostas calles puedes encontrar a muchos que, en español o inglés y por algunas monedas, se ofrecerán amablemente a servirte de guía o acompañarte a alguna de las múltiples

tiendas locales de artesanía y ropa que se sitúan mayormente en la calle más cercana al litoral y en la misma playa.

-

Cuando despierta la aurora, las calles se llenan de vida; con una temperatura muy agradable aún, los coloridos barcos tradicionales de pesca vuelven de la mar

-

Cuando despierta la aurora, las calles se llenan de vida. Con una temperatura muy agradable aún, los coloridos barcos tradicionales de pesca vuelven de la mar con el botín que permitirá surtirse a los pescadores y sus familias. La luz del po-

deroso sol de Senegal inunda callejuelas y comienza el trajín comercial del pueblo. En la plaza mayor, los niños que aún no van al colegio juegan desde el alba y cajas boca abajo hacen de improvisados soportes para secar al sol el pescado, uno de los alimentos tradicionales de la zona.

Solo hay una carretera de asfalto que cruza el pueblo, y las tiendas abren temprano para recibir la mercancía que llega tanto del mar como de otros pueblos. Las mujeres se arremolinan preparando y lavando pescado para ponerlo a la venta. Cuando llega la hora del rezo, la población, de mayoría musulmana, acude a la llamada de Alá. En el laberinto de sus calles se puede palpar la vida y la alegría de un pueblo del litoral africano.

En la playa el amanecer es más calmado: los comerciantes preparan sus pequeños puestos de artesanía, se pueden ver deportistas a tempranas horas corriendo por la playa vacía y la arena fresca se prepara para recibir al sol abrasador del mediodía. Los turistas que madrugan en alguno de los pocos hoteles cerca de la playa –destaca el Sobo Badè– pueden aprovechar los momentos de la mañana para pasear o hacer yoga.

-

Un escultor expone su trabajo en la playa y pasa horas esperando a encontrar clientes

-

Ya al mediodía, la vida se concentra en el mar. Hay algunos restaurantes asequibles en la misma arena donde la comida es apetitosa, y cerca pasean vendedoras ambulantes de frutas con sus bandejas apoyadas en la cabeza y sus coloridos trajes. Un detalle del paulatino avance como destino turístico es que vemos hamacas y sombrillas que

hacen el calor algo más llevadero y en las que puedes tomarte un zumo natural u observar la intensa vida de la población local. Decenas de niños juegan al fútbol desperdigados por la orilla de un mar fresco que invita al baño.

El fútbol, junto con la lucha senegalesa, es el deporte más practicado, por lo que no es extraño ver casi en cada esquina, no solo niños jugando, sino equipos completos entrenando. Cerca de ellos, un escultor expone su trabajo en la playa y pasa horas esperando a encontrar clientes.

En la tarde la temperatura es más amable y el atardecer frente al mar tiñe de naranja el paisaje de Toubab Dialaw. Los vendedores de la playa trabajan aún más duro para atraer a los últimos turistas que disfrutan del ocaso. Los músicos locales pasean por las mesas entonando bonitas canciones tradicionales para gozo de los oyentes. El pueblo se prepara para una noche en la que en el Sobo Badè se concentra la vida cultural nocturna.

Algunos locales ofrecen música y si hay algún festival se pueden disfrutar los ritmos y bailes a base de percusión en el Ecole des Sables, centro internacional de danzas tradicionales y contemporáneas, fundado por la bailarina Germaine Acogny, sin duda una gran embajadora de la cultura y danza del África. En él, desde hace 20 años se apuesta por la educación profesional y por convertirlo en un lugar de encuentro para bailarines africanos y de todo el planeta.

Toubab Dialaw es un lugar ideal para viajar desde Canarias y encontrar ese sitio que tanto apetece tras el trajín y la locura de la capital senegalesa. Totalmente recomendado para quienes aún quieran hallar lo auténtico sin renunciar a algunas comodidades del turismo incipiente.



DAKAR

*Vuele desde 9300 puntos/trayecto y
sume hasta 930 puntos por trayecto.*

Consulte condiciones en bintermas.com
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en bintermas.com y comience a acumular puntos en sus vuelos con Binter y en más de 30 empresas asociadas al programa.

BinterMás

CÓMO LLEGAR

Binter conecta lunes y viernes Canarias con la capital de Senegal, Dakar, con vuelos desde Gran Canaria y con conexiones desde todas las islas. Un vuelo cómodo de poco más de dos horas y media y con menú de cortesía a bordo que te lleva directo a la capital del África occidental, punto de partida para un recorrido por el norte del país hasta la histórica y colonial Saint Louis.

DÓNDE ALOJARSE

Radisson Blu Hotel, Dakar Sea Plaza 5*:
espectacular y lujoso hotel frente al mar.

Lamantin Beach Hotel & Resort 5* GL: hotel de arquitectura y decoración africana en primera línea de la mejor zona turística de Senegal, Saly, a 80 kilómetros de Dakar.

Le Paletuviers: exclusivo y acogedor *lodge* en un emplazamiento único del delta del Saloum con playa y embarcadero privado, ideal para disfrutar en la intimidad de las espectaculares puestas de sol de África y de actividades en la naturaleza.

Fathala Wildlife Reserve & Lodge: disfruta de una aventura africana auténtica alojándote dentro de una reserva natural de vida salvaje.



QUÉ COMER

La gastronomía de Senegal está muy influenciada por la cocina francesa. La base de la mayoría de sus platos es el pollo o el pescado servido con arroz y verduras. Algunos de los platos más populares que encontrarás durante el viaje son estos:

El plato nacional es el *ceebu jen* o *thiéboudienne*, pescado marinado.

Yassa, pollo o pescado servido con cebollas y ajo, mostaza y salsa de limón.

Maafe, pollo, cordero o ternera servida con vegetales en una salsa de cacahuets.

No pierdas la oportunidad de cenar en algunos de los restaurantes de moda de Dakar con música africana en vivo:

Just for You o el Atlantic Restaurant-Bar Lounge.

NO TE PUEDES PERDER

La isla de Gorée.

Una visita al lago Rosa y su diario ritual de extracción de la sal.

La Reserva Natural de Bandía con sus 3000 hectáreas de acacias, baobabs y mimosas que cobijan a numerosas especies de animales salvajes.

Un paseo en piragua por las tranquilas aguas del delta del Sine y Saloum.

Hacer un safari en la Reserva de Fathala, en el sur de Senegal, y llevarte de recuerdo la foto con los leones.

Más información

www.revistabinter.com y www.canariasviaja.com



HACER ECOMMERCE DESDE CANARIAS MÁS FÁCIL DE LO QUE CREÍAS

Soluciones para minimizar **costes aduaneros**,
consolidación de mercancías y servicios de
logística integral en Península y Canarias

info@grupovalora.es / 902 10 10 10

DURANTE 6 MESES EN TU
PRIMER CONTRATO
EMPRESA NOMBRANDO
“PROMO BINTER”

-20%

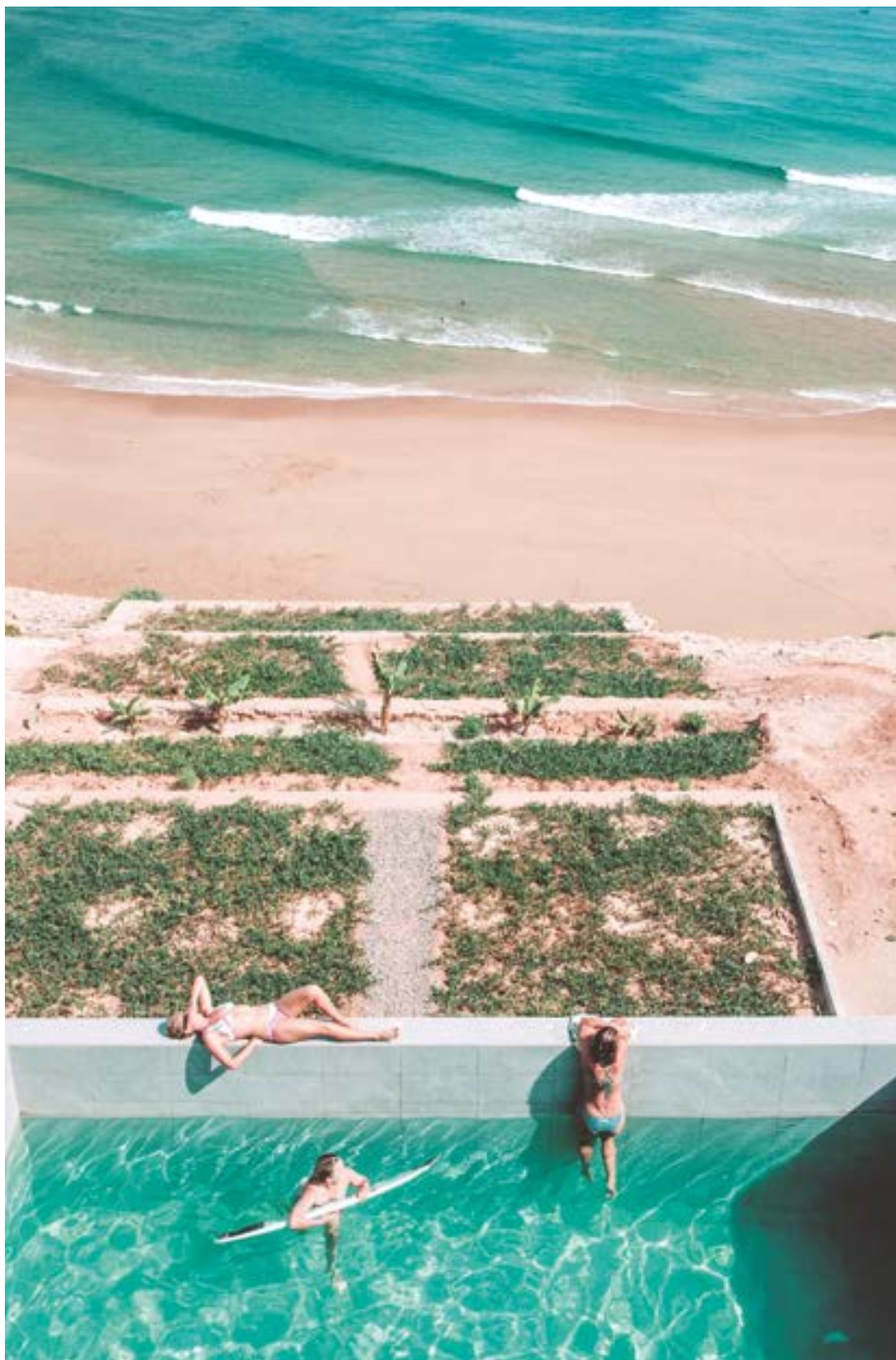


902 70 20 70

info@grupovalora.es

valora

www.grupovalora.es



Por David Sendra Domènech
Fotografías por Sergio Villalba

EN LA CRESTA DE LA OLA

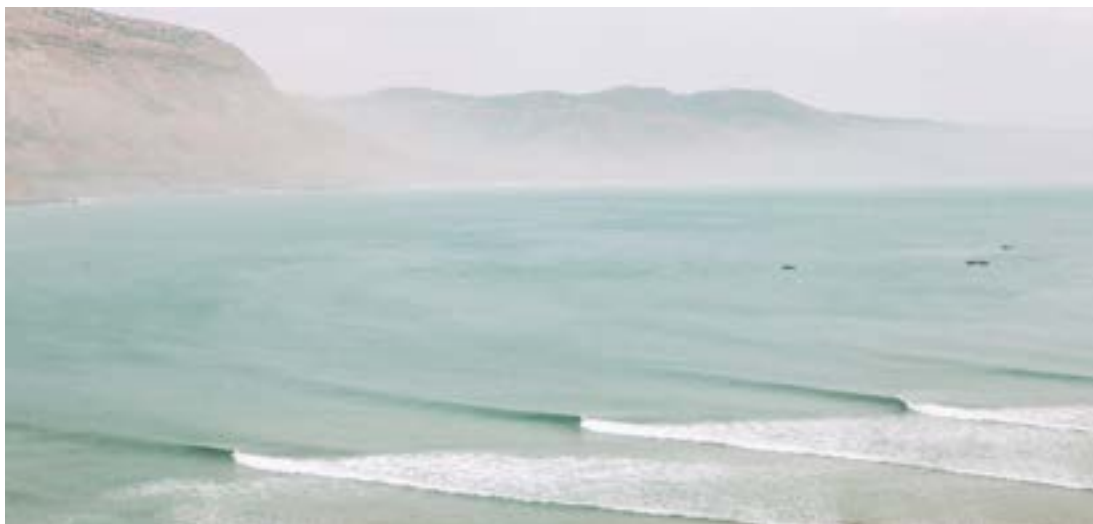
Marruecos en general y Agadir en particular disponen de vientos confiables y excelentes condiciones para surfear. Tanto si eres aficionado como ya maestro, en sus costas encontrarás la emoción de volar sobre las olas. Las aguas que bañan el pueblo de Taghazout albergan quizá los puntos más conocidos para esta práctica, pero no quedan atrás localizaciones como Tamraght, Tiguert, Tamri o Imsouane.

El surf se practica todo el año en Marruecos, aunque si buscas olas impresionantes, la mejor época para encontrarlas es entre los meses de octubre y abril. Agadir, con sus hermosas playas, es sin duda uno de los mejores destinos de surf del país y en torno a este deporte se ha desarrollado una importante infraestructura de tiendas, centros especializados, alojamientos e incluso *spas* donde relajar el cuerpo tras una larga jornada montando olas.

Nuestra ruta empieza en la costa del pintoresco pueblo pesquero de Tamraght, a 14 kilómetros al norte de Agadir, donde en el *spot* Km 12 ya encontramos olas intermedias (en especial si esperas a

que llegue la marea alta). También aquí se encuentra Banana Point, ideal para principiantes, y la tranquila Devil's Rock, con un nombre que no parece hacer honor al lugar, donde hay varias escuelas de surf. Las olas vienen de izquierda y derecha, al igual que en la cercana Crocodiles, así que la experiencia será siempre diferente, aunque Devil's Rock es más propicia para principiantes y Crocodiles para los que tengan algo más de experiencia.

Continuamos hacia Taghazout, destino por excelencia para surfistas de primer nivel y quizá el lugar con mejores olas. Y en Panorama descubrirás un *spot* desafiante de olas rápidas con tubos que te envolverán mientras cabalgas en su interior.



Pero si lo tuyo es la calma, Hash Point te ofrece la perfecta combinación de quiebre a la derecha y relax en las olas (no todo el año), aunque su riesgo viene al final por su fondo raso de piedras. A continuación descubrimos Anchor Point, uno de los más populares del país, con amplia gama de olas con buenas rupturas de derecha que permiten a los surfistas experimentados montar durante casi un kilómetro.

-

Agadir, con sus hermosas playas, es sin duda uno de los mejores destinos de surf del país

-

Derechas largas y perfectas con buen *offshore* y *swell* a partes iguales. El clímax vendrá cuando cojas una tubular (y las hay increíbles) y te enfrentes a las emocionantes y altas paredes de agua. Su único inconveniente, por nombrar alguno, es que tiene algún *crowd*, o sea, está lleno hasta el borde de surfistas en el pico. A 100 metros al norte de Anchor

Point puedes experimentar en La Source, básicamente de derechas aunque puede sorprenderte una izquierda, y Mysteries, inconsistente ola que funciona en marea alta. Es un *reef break* de derechas con uno de los *take off* más exigentes, tanto que muchos quedan atrás, aunque en un buen día se convierte en una ola larga, rápida y divertida, con cierto encanto para maniobrarla.

Un poco más al norte se encuentra Killer Point, otra excelente parada para los que gustan de quiebres a la derecha: olas altas y mucha rapidez en el movimiento, lo que exige total concentración.

Es uno de los picos más solicitados de la zona, *point break* de derechas, surfeable en todas las etapas de las mareas y divertida con sus varios cientos de metros si las condiciones son favorables. ¡Y que no te asuste su nombre! Proviene del hecho de que, en ocasiones, es fácil ver por aquí orcas (*killer whales*) merodeando.

Dejando atrás Taghazout y siempre al norte, nos dirigimos hacia Tiguert.

Allí destacan Drácula, un *point break* de derechas apto para surfistas avanzados, con fondo de rocas afiladas; Boilers, con un arrecife cubierto de erizos y un fondo rocoso, con derechas grandes, rápidas y largas, y que ofrece al mismo tiempo un buen *reef break* y un *spot* consistente; Unicornios, con olas desafiadoras excelentes para surfistas experimentados, con entrada y salida difícil y quiebre de derechas sobre los arrecifes; y Desert Point, similar a la anterior, con un surf largo y emocionante.

Tras Tiguert llega Tamri, que no es el mejor lugar para surfear, pero sí uno donde siempre encontrarás ondas presentables y un *reef break* con buenas izquierdas y derechas. Y ya un poco más lejos de Agadir, a unos ochenta kilómetros, la zona de Imsouane, con dos puntos destacados: Cathedrals, ideal para principiantes y con fondo arenoso (no te preocupes si te caes), y Magic Bay, para todos los niveles y olas largas, quizá las mayores del continente.

Algunos términos del diccionario surfero

Spot: lugar donde se reúnen las condiciones adecuadas para la práctica del surf.

Offshore: se utiliza este término cuando el viento sopla desde tierra hacia el mar. Este tipo de viento eleva la cresta de la ola, lo que favorece la creación de tubos.

Swell: oleaje que nace tras viento o tormenta, normalmente en alta mar. Ahí se crean las ondulaciones que se transformarán en olas surfables cuando alcancen la costa.

Reef break: ola que rompe sobre coral o arrecife.

Take off: ponerse de pie en la tabla una vez que se ha remado la ola.

Point break: ola que rompe en un cabo o punta de la costa.

Pico: lugar donde la ola comienza a romper.

Crowd: multitud de surferos que se concentran en los alrededores de los picos de los spots.



AGADIR

***Vuele desde 4000 puntos/trayecto y
sume hasta 400 puntos por trayecto.***

Consulte condiciones en bintermas.com
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en bintermas.com y comience a acumular puntos en sus vuelos con Binter y en más de 30 empresas asociadas al programa.

BinterMás

CÓMO LLEGAR

Binter vuela a Agadir, en poco más de hora y media, tres veces por semana. Lunes y viernes desde Gran Canaria y miércoles desde Tenerife, con conexiones desde todas las islas.

Agadir es una animada ciudad atlántica con una espectacular playa de más de 10 kilómetros y un puerto deportivo que la han hecho merecedora de pertenecer al club de las más bellas bahías del mundo. A tres horas en coche de Marrakech y de Essaouira, permite viajes combinados que harán tu experiencia marroquí más completa.

DÓNDE ALOJARSE

Agadir es el segundo destino turístico de Marruecos. Encontrarás aquí hoteles de primer nivel, restaurantes, cafés y tiendas que le aportan un toque europeo y cosmopolita.

Timoulay Hotel & Spa 4*: simbiosis perfecta entre el arte bereber de Marruecos y tendencias *art déco*.

Iberostar Founty Beach 4*: totalmente renovado, un todo incluido en primera línea de playa y a un kilómetro del centro.

Riu Palace Tikida Agadir 5*: ubicación inmejorable en primera línea y con 10000 metros cuadrados de jardines. Respirarás tranquilidad y relax y olvidarás el estrés del día a día.



QUÉ COMER

Deliciosamente condimentada, la cocina marroquí es una mezcla de tradiciones bereberes, árabes y andaluzas; es parte esencial de la experiencia del viaje. El omnipresente cuscús y el tajín de cordero, pollo o pescado son los platos estrella, pero hay mucho más... Descúbrelo en:

Pure Passion Restaurant: espectaculares vistas al mar en la marina de Agadir.

Le Tapis Rouge Restaurant: cocina internacional y marroquí.

Babakoul: auténtico marroquí en Tamraght, a 14 kilómetros de Agadir, en la ruta hacia Taghazout Bay.

NO TE PUEDES PERDER

El Valle del Paraíso, un bello rincón a los pies del Alto Atlas, piscinas naturales y cascadas en la garganta del Assif Tamraght.

Un paseo en coche de caballos por las murallas de la bella ciudad fortificada de Taroudant, rodeada de palmeras datileras y olivares.

Essaouira, blancos y azules, estilo marinero, callejuelas animadas y marcado carácter cultural. No dejes de visitarla recorriendo de camino los mejores spots de surf de la costa atlántica.

Más información

www.revistabinter.com y www.canariasviaja.com

Destinos exóticos ¡muy cerca de Canarias!

Ofrecido por: Canariasviaja - Agencia de viajes I-AV-0000094.2/3 Calle El Pilar 28 - Local A - Entresuelo 38002 - S/C de Tenerife



Desde
598€
por persona



7 días

Agadir + Marrakech

Desde Gran Canaria

7 días / 6 noches

Timoulay Hotel & Spa Agadir 4*

3 noches

Doble Superior Vista Piscina

Alojamiento y desayuno

Iberostar Club Palmeraie Marrakech 4*

3 noches

Doble Básica

Todo incluido

Incluye:

- Todos los traslados
- Excursión a Ouarzazate



Desde
341€
por persona



4 días

Agadir

Desde Gran Canaria

Iberostar Founty Beach 4*

4 días / 3 noches

Doble Básica

Todo incluido

Promoción hotel:

- Primer niño gratis
- Precio del 14 al 17/12/18

✈ Lunes y viernes. Miércoles
directo desde Tenerife.

¡Totalmente renovado!

Precios de referencia en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas on-line.

Vuela con:

Binter

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

canariasviaja.com

Y en tu agencia de viajes



IBEROSTAR FOUNTY BEACH, VACACIONES FRENTE AL MAR

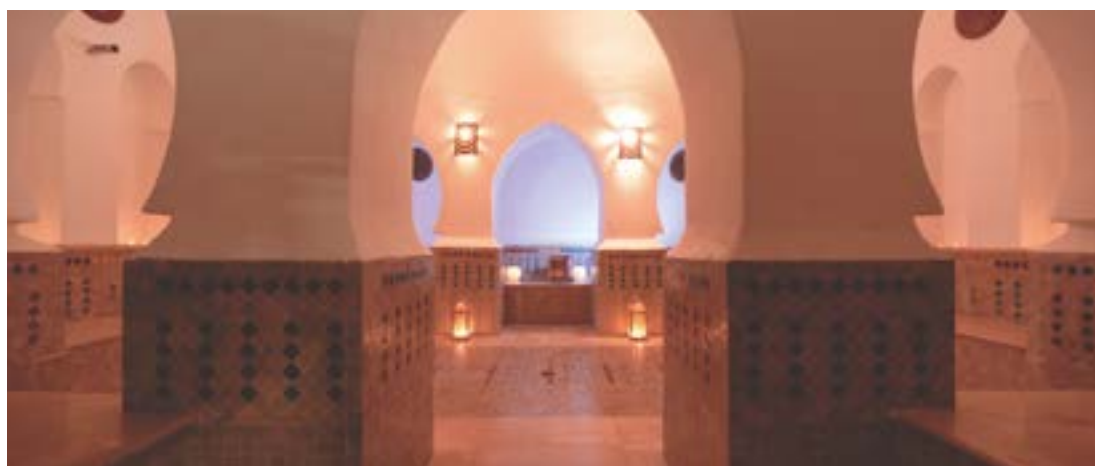
Iberostar Founty Beach es un hotel ideal para familias que cuenta con una privilegiada ubicación frente a la larguísima playa de Agadir y a casi un kilómetro del centro de esta ciudad. En este hotel 4* los huéspedes pueden disfrutar de un SPA Sensations con decoración marroquí y, para los más jóvenes, la nueva programación infantil Star Camp.

Iberostar Founty Beach es el enclave perfecto en Agadir para unas vacaciones en familia. Este hotel cuatro estrellas con acceso directo a la playa de Agadir cuenta con el encanto de la decoración marroquí que se descubre ya desde sus imponentes entrada y *hall* y que se combina con unos extensos jardines que albergan una amplia zona con dos piscinas exteriores –una climatizada y disponible durante la temporada de invierno–.

La oferta gastronómica de Iberostar Founty Beach busca satisfacer todos los paladares... y para disfrutar entre horas,

los bares del hotel presentan una amplia carta de productos y ambientes: el Lobby Bar Orion, para relajarse tomando un cóctel con vistas al océano, y el Bar Cassiopee, para evadirse con la mejor música internacional y animados espectáculos musicales.

Y para los amantes del relax, el SPA Sensations, con una carta de masajes y un *hammam*, es otro de los espacios más especiales del hotel, decorado también con el acogedor estilo marroquí. Y para quienes prefieren disfrutar de las vacaciones sin perder hábitos



saludables, este hotel cuenta con una sala de fitness completamente equipada. Dispone también del programa Star Fit & Fun, que ofrece clases de yoga, zumba y mucho más. Además, aprovechando que tienen la maravillosa playa de Agadir a sus pies, los huéspedes del hotel pueden probar el paddle surf, kayaking o snorkel. Para asegurarse de que todos los visitantes disfrutan de su

ocio favorito, en las inmediaciones del hotel existen cinco campos de golf con opción para alquilar el equipamiento necesario y practicar este deporte durante la estancia.

Cité Founty BP. N.º 1039
Agadir (Marruecos)

www.iberostar.com

Por Salvador Aznar

ENTRE VERDE Y CAÑA

Santo Antão es la isla más verde y frondosa de todo el archipiélago de Cabo Verde. Paisajes casi desérticos en la vertiente sur, tramos costeros salpicados de acantilados y profundos valles entre altas montañas en las que asoman escalonadas terrazas de cultivo le dan a la isla un paisaje pleno de contrastes y una gran belleza escénica.

Con una superficie de 779 kilómetros cuadrados, es la segunda isla del archipiélago en tamaño, después de Santiago. Situada en el grupo de islas de Barlovento, Santo Antão posee una geografía de las más accidentadas, debido a la gran cordillera que la atraviesa de nordeste a suroeste. Estas formaciones montañosas, que en ciertos puntos llegan hasta la misma orilla del mar, le dan una intrincada orografía llena de precipicios y profundos valles.

Estas condiciones topográficas han dado como resultado directo el aislamiento y escaso poblamiento que siempre ha sufrido la isla. Pero a la vez estas mismas condiciones han propiciado que cuente con uno de los entornos más exuberantes y verdes de todo el archipiélago, especialmente en la vertiente norte. Las siluetas de estas altas montañas se hacían visibles a medida que el ferri en el que viajaba se iba acercando a la costa de Porto Novo, capital actual. Allí establecería mi base

de operaciones, en un hotel cercano a la playa, pero con el deseo de partir lo más pronto posible hacia los valles de la zona norte, donde, según mis informaciones, me encontraría con parajes de extraordinaria belleza en los que abundaban las plantaciones de bananos y caña de azúcar. Así que, dispuesto el equipo y tras algunas horas de ruta, finalmente pude disfrutar del verde espectáculo.

Un auténtico vergel, nacido de la condensación de nubes y nieblas en los altos de las montañas, ha favorecido, junto con su permeabilidad, la creación de nacientes y afluentes de agua, tan necesarios para el regadío de las zonas agrícolas de esta región. Una elaborada red de *levadas* (canales) y estanques –donde los más jóvenes del lugar aprovechan para retozar y refrescarse– permite la distribución y almacenamiento del agua de manera eficaz para el cultivo de productos esenciales como ñames, bananos, mangos, mandiocas, maíz y caña de azúcar.





El cultivo de la caña de azúcar, uno de los más importantes de la isla, cuenta con un gran arraigo entre la población rural, como ocurriera en Madeira y Canarias en una época en la que el azúcar y la miel de caña eran los edulcorantes más solicitados por las clases pudientes europeas y el negocio estaba asegurado. Pero con el descubrimiento de América, se establecieron grandes zonas de cultivo en las nuevas tierras, especialmente en la zona tropical de las Antillas, con menos coste y mayor producción. Estos factores motivaron la caída y extinción de la mayoría de plantaciones de Madeira y Canarias, que fueron sustituidas por la vid.

-

Posee una geografía de las más accidentadas debido a la gran cordillera que la atraviesa de nordeste a suroeste

-

Sin embargo, en las islas de Cabo Verde, y en especial en la de Santo Antão, el cultivo de la caña de azúcar sigue teniendo un papel predominante en la agricultura, en gran parte debido al aislamiento y los escasos medios de comunicación con el exterior: solo se puede acceder a la isla por vía marítima desde el puerto de Mindelo, en la vecina San Vicente –tal como yo mismo pude comprobar– y se ha limitado la entrada de productos externos. Por esta razón los edulcorantes y el aguardiente deben seguir elaborándose de manera artesanal con la producción propia.

Dos productos muy tradicionales y apreciados por los caboverdianos: la miel de caña y el *grogue*, un aguardiente tradicional, siguen dependiendo del cultivo y posterior tratamiento de la caña de azúcar. Interesado por saber algo más sobre

este cultivo, durante mi visita al valle de Paul logré entablar conversación con algunos agricultores que a su manera me ilustraron sobre el asunto: “Cultivar caña de azúcar es un trabajo que requiere gran esfuerzo”, me decían (recordemos que en un principio los grandes terratenientes utilizaron esclavos para sus plantaciones).

“Primero, hay que sembrar la planta en surcos medianamente hondos, de modo que el agua del regadío o de la lluvia llegue efectivamente a las raíces. De cada raíz saldrán muchas cañas que deberán permanecer bastante tiempo en la plantación, hasta que sea el momento de cortarlas. Una vez limpias y deshojadas, se llevan hasta el molino, donde se molerán para extraer el dulzón jugo. De la destilación y filtrado sucesivo de este jugo se extraerá finalmente el azúcar refinado y la remiel. Una vez que se ha realizado la recolección de la caña, y tras la quema del lugar con la propia paja de esas plantas, se riega profusamente y así se inicia un nuevo ciclo de cultivo que volverá a ser recolectado al cabo de dos años. Así sucesivamente hasta que la planta sea demasiado vieja y entonces se tiene que volver a replantar todo el cañaveral. Mucho esfuerzo, sin duda, pero al final –concluían– conseguimos obtener uno de los mejores *grogues* del archipiélago, que, entre trago y trago, nos ayuda a pasar las penas”.

-

PRAIA

Vuele desde 10 000 puntos/trayecto y sume hasta 1000 puntos por trayecto.

Consulte condiciones en bintermas.com
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en bintermas.com y comience a acumular puntos en sus vuelos con Binter y en más de 30 empresas asociadas al programa.

BinterMás

-

CÓMO LLEGAR

Binter vuela desde Gran Canaria martes, viernes y domingo directo a la isla de Sal y desde allí conecta con el resto de islas. Un vuelo cómodo de poco más de dos horas y media y con menú de cortesía a bordo... ¡para que tus vacaciones en el archipiélago de Cabo Verde sean perfectas!

DÓNDE ALOJARSE

Hilton Cabo Verde Sal Resort 5*: recién abierto y con espectacular ubicación, con *beach club* y centro de actividades en la playa.

Odjo d'Agua 4*: un hotel con encanto y literalmente sobre el mar que además cuenta con uno de los mejores restaurantes con música en vivo.

Hotel Morabeza 4*: el primer hotel de Sal, de estilo colonial y con acceso directo a la mejor playa de la isla –Santa María–. En su *beach club* se sirven las mejores *caipirinhas*.



QUÉ COMER

El pescado fresco que llega a diario al Pontao es sin duda la estrella: *garopa* –un pescado blanco tipo mero–, *cachoriña* –un atún pequeño–, bicas y caballas, junto con langostas, percebes y otras delicias.

Restaurante Odjo d'Agua: literalmente sobre el mar, ofrece música y los mejores platos. Su tartar de atún es un *must*.

¡Y también son muy divertidas sus cenas barbacoa en la misma playa!

Barrakuda o Fisherman: son otras buenas opciones para degustar el mejor pescado fresco.

Restaurante Le Privé: te sorprenderá este restaurante francés considerado el mejor de la isla, en un tranquilo jardín y con música en vivo.

NO TE PUEDES PERDER

Una excursión en catamarán por la bahía de Santa María.

Disfruta del snorkelling en sus aguas turquesas o atrévete con un día de buceo.

Un baño en las aguas de las salinas o un paseo a caballo por la playa.

Una excursión en *fun quad* para descubrir los parajes más singulares.

Iníciate al deporte de moda en la famosa Kite Beach en octubre o noviembre, con vientos aún moderados.

Más información

www.revistabinter.com y www.canariasviaja.com

¡Vive Cabo Verde!

Descubre sus islas y contágate de la morabeza...



Sal

Desde Gran Canaria
Hotel Morabeza 4**
4 días / 3 noches
Doble Vista Jardín
Alojamiento y desayuno

✈️ Martes, viernes y domingos
— Precio del 11 al 14/12/18



Multidestino

Santiago + Fogo + Sal

Desde Gran Canaria
Santiago 2 noches
Oasis Atlántico Praiaamar 4**
Doble en alojamiento y desayuno

Fogo 2 noches
Hotel Xaguete 4**
Doble en alojamiento y desayuno

Sal 3 noches
Odjo D'Água 4**
Doble en alojamiento y desayuno

Válido hasta 30/04/19
Todos los vuelos incluidos

✈️ Salidas los viernes y domingos

Consulta on-line otros paquetes multidestino,
excursiones y traslados en Cabo Verde



¡Cabo Verde!
Un paraíso...

✈️ + 🏠 + ✈️
¡Búscalos en la sección Multidestino!



Por Juan José Ramos Melo
@JuanjoRamosEco

LA COSTA DE LAS TORTUGAS

La isla de Boa Vista alberga 14 zonas naturales protegidas, formadas por parques, monumentos y reservas naturales y paisajes protegidos. Además, existen dos pequeños humedales incluidos en el convenio de Ramsar. La segunda mayor área protegida de la isla es la Reserva Natural de Tartaruga, con una superficie terrestre de 1259 hectáreas y una importante zona periférica de protección marina, de más de 13000 hectáreas. La Reserva ocupa toda la franja oriental de la isla, desde Morro Negro hasta la playa de Cruzinha Brito, en el sur, integrada dentro del Sitio Ramsar de Curral Velho.

El principal objetivo de la Reserva, declarada oficialmente en 2011, es la conservación de las zonas de cría de tortuga boba. El archipiélago de Cabo Verde constituye la tercera población en importancia a nivel mundial. Boa Vista posee más de tres cuartos de esta población: en sus playas depositan los huevos en torno a 10000 hembras cada temporada, de junio a noviembre.

Las adultas realizan normalmente entre tres y cinco puestas, de entre 80 y 120 huevos. Este elevado número es debido a la baja tasa de supervivencia; tan solo una de cada mil tortugas nacidas vuelve a reproducirse en la playa en la que vieron la luz.

La Reserva es todo un santuario para las tortugas bobas, pero también, esporádicamente en los últimos años, se han encontrado nidos de tortuga olivácea y de tortuga verde, una especie que usa las aguas del archipiélago caboverdiano como zona de alimentación de juveniles, tras nacer en otras regiones más cálidas del planeta.

Esta diversidad marina se ve enriquecida durante los primeros meses del año, fechas en la que las aguas cercanas albergan un importante contingente de ballenas yubartas, que llegan hasta aquí para alimentarse después de parir sus crías en otras latitudes.

Además, durante la eclosión de huevos de tortuga, un gran número de depredadores, como tiburones gata, martillo, toro y puntas negras, esperan ansiosos en la franja costera para capturar las indefensas tortugas recién nacidas. Esta zona alberga importantes colonias de aves marinas, principalmente de piquero pardo y rabijunco etéreo y las endémicas pardela y paiño de Cabo Verde, todo un atractivo para los observadores de aves. Hasta hace unos pocos años en el islote de Curral Velho se encontraba la única zona de cría de la fragata o rabihorcado magnífico conocida en el África atlántica, muy lejos de sus habituales colonias de cría, en las zonas tropicales del continente americano.

-

***La Reserva es todo un santuario
para las tortugas bobas,
pero también, esporádicamente
en los últimos años,
se han encontrado nidos
de tortuga olivácea***

-

Cernícalos de Cabo Verde, águilas pescadoras e incluso unas pocas parejas del raro alimoche de Cabo Verde son las rapaces diurnas que habitan en los escasos conos volcánicos que sobresalen en los llanos que dan forma a la isla. Aunque las más abundantes son las aves de ambientes desérticos, como la alondra ibis, la terrera colinegra, la alondra negrita, la curruca tomillera, el cuervo desertícola o el corredor sahariano, que encuentran en los llanos costeros con vegetación de bajo porte, adaptada a los constantes vientos y la alta insolación, un lugar ideal para su reproducción. Además, en las zonas de playas existe una importante población del curioso chorlitejo patine-

gro, un excelente indicador de la salud ambiental de los espacios costeros de la isla. A finales del pasado siglo el herpetólogo y profesor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria Luis Felipe López Jurado llegó hasta aquí atraído por la destacada riqueza de reptiles de la isla. En ese momento hizo una serie de descubrimientos que se han plasmado en importantes proyectos de conservación de repercusión internacional. Entre ellos, la creación de la ONG Cabo Verde Natura 2000, que lleva trabajando veinte años en la protección y estudio de las poblaciones de tortugas marinas y biodiversidad de Boa Vista. Voluntarios de diferentes nacionalidades participan cada año junto a investigadores, estudiantes y población local en las acciones de protección y vigilancia que desarrolla la ONG dentro de la Reserva. Estas acciones están comenzando a ver sus frutos en la protección y mejora de las colonias de cría de tortugas marinas de Cabo Verde.

En la actualidad la caza furtiva de tortugas y aves marinas, el efecto de la depredación de fauna endémica o amenazada por gatos asilvestrados, el cambio climático global, la contaminación marina por el plástico y otros residuos que arrastran las corrientes, así como la implantación de un modelo turístico de sol y playa convencional, son los principales problemas de conservación. A pesar de ello, la Reserva es uno de los lugares más salvajes de la región macaronésica y aquí aún se puede observar la naturaleza en su esplendor. Esto la convierte en un sitio especialmente frágil, donde se debe cuidar cualquier detalle de nuestra visita; por ello, debes informarte sobre las opciones más sostenibles para visitar la isla y respetar las recomendaciones de conservación, evitar las molestias a la fauna, colaborar con las ONG y contratar y consumir productos y servicios locales respetuosos con el entorno.

Revestimientos vinílicos

INFEEL representa una revolución para la creación o remodelación de todo tipo de ambientes. En su amplia gama, encontramos: madera, cuero, mimbres, mármoles...

Revestimientos realizados por fusión de capas de PVC, que nos garantizan la resistencia a roces, abrasiones, fáciles de limpiar y retardantes de fuego.

Con una rápida instalación podremos crear nuevos espacios o renovar sin necesidad de grandes obras, de manera sencilla, limpia y de fácil mantenimiento.

ANTES



DESPUÉS



Grandes marcas que confían en INFEEL...

amichi*

HOTELS VATTICA21

TIH | HOTEL GROUP

Hilton

BLUESEA

VOGUE&LUX

GRUPOTEL

IBEROSTAR*
HOTELS & RESORTS

Deigual.

CARAY
MAGNIA

PALLADIUM
HOTEL & RESORTS

CATALONIA
HOTELS & RESORTS

L'ORÉAL®

LORO PARQUE HA DADO LA BIENVENIDA A LA CRÍA DE LA ORCA MORGAN



Loro Parque está de enhorabuena: la orca Morgan, que fue rescatada tras haber sido hallada moribunda en la costa del mar de Wadden, en Holanda, y que forma parte del grupo de orcas del parque, ha dado a luz recientemente a su primera cría, que se encuentra en perfecto estado de salud. Dada la historia de Morgan y el hecho de que es un animal sin capacidad auditiva, había bastantes preguntas abiertas sobre qué implicaciones tendría su parto. Afortunadamente, el nacimiento tuvo lugar con total normalidad y las primeras horas se

desarrollaron según lo previsto. Ambas, la madre y la cría, se encuentran en perfecto estado de salud, y Loro Parque está informando regularmente al público sobre el desarrollo de la situación en sus canales oficiales. Además, ha querido aprovechar la ocasión para agradecer a todos sus visitantes, que llegan cada día de distintas partes del mundo; a los turoperadores, y a todos los colaboradores del ámbito científico su apoyo a Loro Parque en su misión de proteger y conservar a los animales y sus hábitats naturales para las generaciones futuras.



el color le da otro aire...



nex

Elementos para la difusión y control del aire para instalaciones de climatización.

MADÉL
we shape the air

ENAIRGY
Climate & Eco-Industry

DISTRIBUIDOR OFICIAL AUTORIZADO
928 480 804 - www.enaigy.es

Por *Juan José Ramos Melo*
@JuanjoRamosEco

EL BISBITA DE SABINO BERTHELOT



Los llanos y zonas abiertas de Canarias, tanto en la costa como en la alta montaña, incluido el pico del Teide, son el lugar donde habita una de las aves más comunes de nuestro archipiélago. Abundante en todas las islas e islotes, es tal vez una de las aves más conocidas por los canarios, quienes la llaman de diferentes maneras: caminero, chirringa, corre caminos, chilín, chirringo, zancudo... El bisbita caminero, como es denominado por la comunidad científica, es una de las joyas ornitológicas de las islas macaronésicas; tan solo vive en Madeira, Salvajes y Canarias, lo que lo convierte en una de las algo más de veinte especies de aves endémicas de esta región. Todo un símbolo alado.

El bisbita caminero es un ave de pequeño tamaño y discreto plumaje, principalmente de colores pardos, que le permiten camuflarse perfectamente en buena parte de los territorios que frecuenta. Suele ser muy confiada y corretea no muy lejos de los caminantes y del ganado para capturar con su fino y estrecho pico los insectos que levantan al andar. Saltamontes, mariposas, arañas y larvas de invertebrados suelen ser su principal fuente de alimentación.

Posee unas largas patas adaptadas a la vida en el suelo, lugar donde pasa buena parte del tiempo. Es muy raro verlo posado sobre un árbol o arbusto, ya que evita los ambientes boscosos y de vegetación densa.

-

Es muy raro verlo posado sobre un árbol o arbusto, ya que evita los ambientes boscosos y de vegetación densa

-

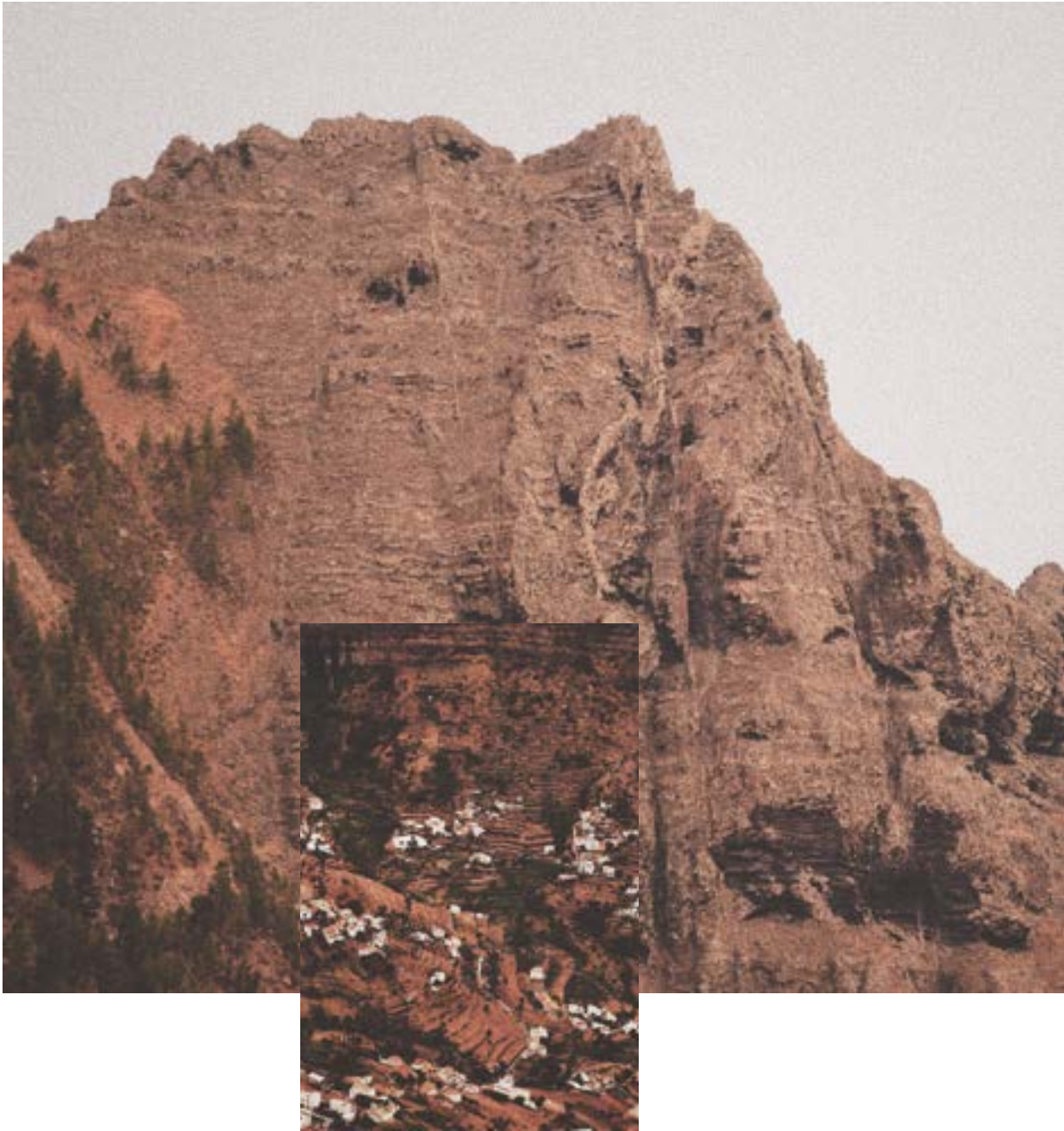
Su nido lo ubica en el suelo, al pie de rodales de hierbas o pequeños arbustos que le dan refugio. Unas pocas briznas de hierba seca le dan forma a una pobre estructura, donde incuba durante algo menos de dos semanas entre dos y cuatro huevos. Los pollos suelen permanecer el mismo número de días en el nido, mientras son alimentados constantemente por sus congéneres. En este periodo, pollos y adultos se vuelven muy vulnerables ante multitud de depredadores: cernícalos, gavilanes, alcaudones

y especialmente gatos asilvestrados se han convertido en los últimos años en un alarmante problema para la supervivencia de esta y otras aves en las Islas.

El bisbita caminero fue descrito para la ciencia a finales del siglo XIX por Carl August Bolle, un ornitólogo y botánico alemán, quien lo denominó como *Anthus berthelotii* en honor del ilustre naturalista y viajero francés Sabino Berthelot.

Berthelot fue un enamorado de las Islas Canarias, donde residió buena parte de su vida desarrollando una gran labor investigadora en los campos de la botánica, de la historia, de la antropología aborigen y de la etnografía, y esto se refleja en una serie de publicaciones que contribuyeron a que la comunidad científica europea pusiera el punto de mira en las singularidades de las Islas.

Junto a su colaborador, el naturalista e ilustrador Philip Baker Webb, recorrió las Islas durante varios años, entre 1822 y 1830, recogiendo datos de campo, que fueron la base para la publicación de la *Historia natural de las Islas Canarias*, que, en varios tomos y un atlas, se publicó entre 1836 y 1850. Al igual que el naturalista francés, hoy en día muchísimos observadores de aves llegan a Canarias atraídos por nuestras especies y nuestra naturaleza en general. Las palomas de laurisilva, los pinzones azules, la tarabilla canaria, los canarios y el bisbita caminero son algunos de sus objetivos. Toda una oportunidad para presumir de esta biodiversidad que nos hace diferentes al resto del planeta. Y un motivo más para acercarse a descubrir lo que pudieron ser las Galápagos europeas.





Por *Addict Be Iconic*
Fotografías por *Marta Purriños*

DESDE EL MAR HASTA LA CUMBRE

¿Quién no conoce los valles que perfilan la isla de La Gomera? Desde el mar hasta la cumbre cada centímetro de tierra está poblado de pequeñas casitas, palmeras y acantilados. Tras todas las curvas que dejas atrás en la carretera te encuentras con un regalo bendito de la naturaleza, un paisaje abrumador que te quita el aliento, sobre todo si te acercas hasta Valle Gran Rey, donde los bancales toman cada vez más protagonismo entre sus montañas.

La Gomera tiene una cita contigo.

Por Alex Rojas
Fotografías por Rocío Eslava

UD GRANADILLA TENERIFE



El mundo del fútbol aún sigue preguntándose dónde radica el secreto de un equipo modesto que en apenas un lustro de vida ha conseguido encaramarse en la primera división del fútbol femenino y codearse con clubes como el FC Barcelona o el Atlético de Madrid. Con un presupuesto infinitamente menor que el de *las grandes*, la Unión Deportiva Granadilla Tenerife sorprendió a propios y extraños con el cuarto puesto alcanzado la temporada pasada y la disputa de las semifinales de copa. La filosofía de crecer sin dejar de ser humildes y la complicidad entre jugadoras, directiva y profesionales del club han hecho de este grupo una gran familia. Con ellas, conocemos tres rincones de la costa de Granadilla de Abona donde la sal, la arena y la brisa son protagonistas.



La Tejita. El Médano está considerado por sus condiciones de viento y mar como uno de los mejores lugares del planeta para la práctica de los deportes náuticos y no hay mejor referente que el Mundial de Windsurf, que año tras año atrae a este destino a los mejores *riders*. Las jugadoras residen en este lugar privilegiado, con una energía *mágica* que emana de la mítica Montaña Roja, símbolo de una de las playas naturales más visitadas y disfrutadas por residentes y turistas –La Tejita–, que moldea el espíritu combativo y el carácter amable de unas chicas de primera que llegaron para quedarse. Así lo corrobora Cindy, la capitana del equipo y natural de Gran Canaria: “Es uno de los mejores sitios de la Isla, no somos conscientes realmente de lo que tenemos aquí”. “Muchas de nosotras vivimos en El Médano desde el principio y pienso retirarme aquí porque no hay mejor lugar que este”, apostilla María José, chicharrera de origen y una de las tres canarias que llevan en el club desde sus inicios.



Playa Chica. Se podría decir que es la esencia de El Médano. Para Ana, nacida y criada en Granadilla de Abona, es “un lugar mágico: puedes venir a dar una vuelta, encontrarte con gente de toda la vida o de fuera que son siempre bien acogidos y con muchos extranjeros que se sienten como en casa”. Se trata de una pequeña cala de arena coronada por el tradicional embarcadero de piedra que tanto sirve de solárium como de reposo para las barcas de pesca, que nos recuerdan el origen y el espíritu marinero de un pueblo siempre hospitalario que se mezcla con la curiosidad del turista en su particular búsqueda de la felicidad.



Leocadio Machado. Como una extensión natural de la propia playa de El Médano se encuentra la de Leocadio Machado, el *must* para los amantes del kite y el windsurf. Al fondo, mirando hacia el sur, en el cercano horizonte: Montaña Roja, cuyo aspecto cambia completamente dependiendo de la hora y del lugar desde donde la contemplemos. A su abrigo fondeó el 3 de octubre de 1519 la expedición comandada por Magallanes para dotarse de provisiones antes de realizar la primera vuelta al mundo.

“A diferencia de Florida, de donde soy yo, que es plana, aquí también hay montaña y me sorprende mucho la mezcla del paisaje, ¡es algo increíble!”, exclama Jackie, jugadora norteamericana de la UDG. Para una deportista también influye a la hora de escoger su destino el hecho de “poder abrir la ventana y estar frente al mar, salir por la mañana a caminar, cuidarte, vivir con esta tremenda calidad y encima gratis... Todo esto hay que valorarlo, parece un lugar pequeño, pero aquí donde vayas disfrutas de unas vistas y una naturaleza sorprendente”, concluye la brasileña Joyce.

Residencial Tamadaba. ahora sí

Las Torres.

Edificio residencial de diseño contemporáneo de 1 a 4 dormitorios en Las Torres.

Desde 95.500€*

* El precio incluye plaza de garaje y trastero.





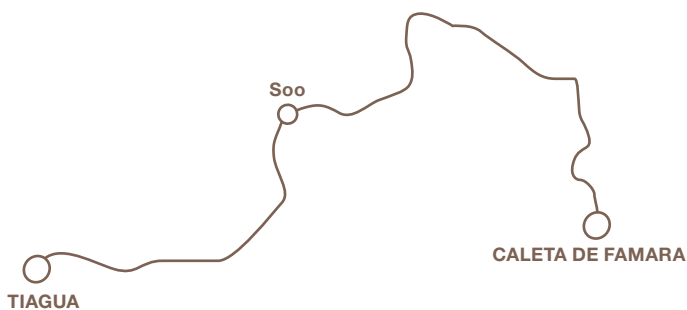
Por Aarón Rodríguez González
Fotografías por José Chiyah Álvarez

ARENA Y SAL

Las arenas penetran en Lanzarote desde el norte hasta el sur, conformando un blanco pasillo que conecta las nerviosas aguas de Famara con las de Arrecife. Por una porción de este singular espacio, conocido como el Jable, discurre nuestra ruta de este mes.

Iniciaremos el recorrido en Tiagua, una hermosa y pequeña aldea de blancas casas, rodeada de los característicos cultivos en arenado, que pertenece al municipio de Teguiise. Desde allí, tomamos rumbo noreste para adentrarnos en el carismático paisaje del Jable, que, paradójicamente, pese a su aspecto desértico, constituye uno de los espacios agrícolas más singulares de Canarias. Aquí, bajo la protección que brindan las arenas, el suelo produce las batatas y las calabazas, las sandías y los melones. Parece cosa de magia, pero este aparente milagro es el resultado de siglos de cuidadosa relación entre el campesinado conejero y la esquiva y árida naturaleza de la Isla. Al cabo de seis kilómetros atra-

vesando esta peculiar región alcanzamos la aldea de Soo, que se ubica al pie de tres elevaciones volcánicas de tez rojiza que se interponen en nuestro camino: Pico Colorado, Caldera Trasera y la Montaña de Juan del Hierro. Tras rodearlas, con los riscos de Famara y el Atlántico a la vista, nos encaminamos hacia el mar por el Bebedero del Espino, dejando al sur Montaña Chica y Montaña Cavera. El sendero alcanza el litoral junto a la urbanización Casa Dominique, tras 13 kilómetros de recorrido. A partir de este punto, marcharemos a lo largo de la orilla hasta La Caleta, disfrutando de la maravillosa perspectiva que nos ofrece la bahía de Penedo, las islas del Archipiélago Chinijo y los formidables farallones de Famara.



Desnivel positivo:
130 metros de ascenso.

Desnivel negativo: 350 metros de descenso.

Longitud:
15,7 kilómetros.

Cota máxima:
225 metros de altitud.

Cota mínima:
1 metro de altitud.

Lugares de interés cercanos:
en las proximidades de Tiagua se encuentran las poblaciones de Tinajo, La Vegueta, Tao y Mancha Blanca y, al otro lado de la blanca llanura que conforman las arenas del Jable, Teguise, la antigua y señorial capital de Lanzarote. Hacia el suroeste, a poco más de dos kilómetros, se ubica el Paisaje Protegido de La Geria, uno de los espacios más emblemáticos de Canarias.

Observaciones: el recorrido no es exigente, a pesar de su longitud. Sin embargo, la ausencia total de sombra nos lleva a rogar que se porte agua en abundancia, así como protección solar y gorra. Además, no conviene realizar el itinerario durante los episodios de calor que suelen caracterizar los meses de verano.

¿Sabías que las llanuras del Jable se encuentran integradas parcialmente en el Parque Natural del Archipiélago Chinijo, uno de los espacios naturales protegidos más importantes de Canarias? Se trata de un territorio que alberga elementos geomorfológicos de gran valor y singularidad, así como una excepcional riqueza biológica, y que integra la propia llanura del Jable, los acantilados de Famara y los islotes del norte de Lanzarote.



LA ISLA Y EL MAR

HOTEL BOUTIQUE
LANZAROTE

El Hotel Boutique La Isla y el Mar es un espejo de su entorno. La naturaleza y la energía de Lanzarote es nuestra inspiración. Respira, conecta con tu espíritu, descansa. Disfruta de nuestra hospitalidad y conoce el auténtico lujo sostenible.

www.laislayelmar.com | 928 596 290



"Lanzarote no es mi tierra, pero es tierra mía" JOSÉ SARAGO



KENTIA

Restaurant
Cocktails
Music

Adéntate en la selva africana del Kentia Gourmet Club y descubre la cocina del nuevo mundo. Fusión de la gastronomía tradicional canaria con ingredientes y técnicas vanguardistas para llevar tu paladar por una ruta de sabores deliciosamente sorprendente. Restaurante, cocktails, música y arte.

Por Amalia Márquez
www.amaliamarquez.com

ISLA BONITA

El GR-131 en La Palma es denominado también “El Bastón”, y nosotros comenzamos en Tazacorte la etapa con mayor desnivel de todo el viaje. La noche cayó llegando a la Caldera de Taburiente, y las estrellas hicieron que fuera uno de los momentos más mágicos de todo el recorrido. La laurisilva, la ruta de los volcanes y el faro de Fuencaliente para finalizar hacen que el sendero sea una experiencia única.

Esta imagen pertenece al libro *End-to-End*, de la fotógrafa Amalia Márquez, que documenta su viaje a pie de más de 550 kilómetros, en 24 etapas, desde la isla de La Graciosa hasta el faro de Orchilla, en la isla de El Hierro, a través del sendero GR-131.



Por *Álvaro Morales*
Fotografías por *Amalia Márquez*

UNA CIUDAD JUNTO A UNA PLAYA CAPITAL

La relevancia de Las Palmas de Gran Canaria se resume no solo en sus enormes contrastes, sino también en su riqueza urbana, social, patrimonial e histórica. Sin embargo, para sus residentes, visitantes y turistas resulta casi imposible, consciente o inconscientemente, pensar en la capital de Gran Canaria y no vislumbrar, recordar o casi tener ensueños con la arena amarilla de Las Canteras, sin duda la gran playa urbana del Archipiélago, inherente al desarrollo de la ciudad, unida a su idiosincrasia e indisoluble ya del espíritu capitalino. Tanto que es imposible que la playa esté mal cuidada, sin sol o con oleaje peligroso y eso no afecte al estado de ánimo general, desde los comercios y restaurantes anexos o cercanos al vecino más alejado que, por un momento, pensé en bajar a bañarse o simplemente pasear.

Pocas capitales españolas pueden presumir del lujo de contar con una playa kilométrica que marca buena parte de su distribución urbana y en la que, además, uno se puede bañar prácticamente todo el año. Las Palmas de Gran Canaria sí puede hacerlo, lo hace con orgullo desde hace mucho tiempo y resulta casi imposible referirse a esta gran ciudad, llena de contrastes, historia, dinamismo y espíritu emprendedor, sin que, al mismo tiempo, a nuestra mente le asalten las imágenes de Las Canteras. De su fina arena dorada, de sus enormes

dimensiones a lo largo y ancho, de servir de paseo casi desde La Isleta al hecho de ser una de las zonas comerciales de referencia y de aglutinar, sin duda, el área más activa, con sus restaurantes y comercios, la constante afluencia de turistas y múltiples manifestaciones culturales y artísticas.

Los grancanarios se sienten tan orgullosos de la que consideran su playa que no permiten descuidos en su mantenimiento, servicios y estado general. Desde las zonas más concurridas por



familias enteras, tal y como se da en la parte más cercana a La Isleta, con el sabor aún a tradición pesquera y barcas que lo certifican, a las áreas visitadas por surfistas o bañistas más jóvenes, observar el flujo constante de Las Canteras implica comprobar también hasta qué punto está viva la ciudad. Su céntrica ubicación, además, la convierte en lugar de encuentro porque, como se dice de Roma, buena parte de las vías, avenidas y pequeñas calles de esta parte de la capital parecen pensadas para desembocar en el Atlántico, en ese suave roce del azul oceánico con el amarillo característico de la Isla.

-

Observar el flujo constante de Las Canteras implica comprobar también hasta qué punto está viva la ciudad

-

Por supuesto, los completos servicios, con socorristas, duchas, baños, hamacas y otros, así como la comodidad de encontrarse en plena ciudad, con todo lo que conlleva a la hora de avituallarse, hacer gestiones o trabajar, convierten a la playa en un alivio para muchos empleados en sus descansos o para los que llegan a su zona de influencia por otros motivos y, al final, sucumben a la sal, la arena, el sol y la desconexión.

Las Canteras, además, tiene la ventaja de una protección natural que minimiza la fuerza del oleaje en gran parte de la larga cala, lo que aumenta sus atractivos para toda la familia, especialmente para los niños o personas mayores. Sus atributos se agrandan, asimismo, en bajamar, cuando sus dimensiones se agigantan y parece más bien no que es una playa junto a una gran ciudad, sino lo contrario.



Ubicación: en el noreste de Gran Canaria, en el municipio de Las Palmas de Gran Canaria.

Socorristas: sí.

Playa surfista: sí, en ciertas zonas.

Playa nudista: no.

Restaurantes: amplísima oferta anexa.

Baños: sí.

Duchas: sí.

Sombrillas y hamacas: sí.

Adaptada para discapacitados: sí, aunque con limitaciones en diversas zonas.

Aparcamientos: sí, aunque muchas veces escasos por su ubicación en pleno casco.

Transporte público: guaguas, taxis.

Perros: sí, pero en zonas muy limitadas en la parte final.

Curiosidades: por supuesto, la ubicación de Las Canteras la convierte en pulmón comercial y de la restauración, pero también de todo tipo de artistas que, como los que hacen figuras de arena, alegran la vista a los muchos visitantes mientras se intentan ganar la vida.



**LAS
PALMAS
DE GRAN
CANARIA,
DONDE
SUCEDE
LA VIDA.**



LPAvisit.com



SOL BEACH HOUSE AT MELIÁ FUERTEVENTURA: FOR HEALTHY FOREVER YOUNG COUPLES



Imagine un lugar paradisíaco, con muebles modernos y cómodos, pintadas de la marca Desigual y multitud de rincones para relajarse y leer con música en directo o *DJs* (bossanova, chillout, indie). Con hoteles del mismo concepto en Mallorca, Ibiza, Bali, Menorca y Vietnam ha llegado a Fuerteventura el *healthy*, informal, *pets friendly*, divertido y desenfadado complejo solo adultos Sol Beach House, de cuatro estrellas.

Es un concepto totalmente distinto a lo conocido en las Islas; “*es como tener tu casa en la playa*”, asegura la compañía. El aroma corporativo a piña colada ya te trae a la mente la idea de vacaciones, verano, relax. Es una invitación a hacer lo que quieras, cuando quieras, con quien quieras.

Este extraordinario hotel es un ejemplo sobresaliente de renovación de planta alojativa obsoleta, integrado perfectamente en la zona más exclusiva de la paradisíaca e icónica playa de Jandía. Así mismo, a sus pies y con la playa como límite, el complejo cuenta con la oferta exclusiva de la escuela de wind y kitesurf René Egli by Meliá.





Sol Beach House presenta un original espacio de 142 modernas *junior suites*, de las cuales 24 se engloban en la categoría de *xtra junior suites*, con atributos especiales y diseñadas para soñar (cama balinesa, bañera con vistas a la playa y detalles exclusivos).

En un ambiente de descanso del cuerpo y el cuidado de la mente y el alma, lo ideal es comenzar su estancia con sesiones de yoga o pilates, seguidas de un desayuno con todo tipo de zumos naturales y *detox*, raciones generosas y muchos ingredientes ecológicos y kilómetro 0 procedentes de agricultores

y ganaderos de Fuerteventura. Para el resto del día, reserve un paseo en bici, realice la lectura de un buen libro (disponibles en cualquier rincón del hotel) y disfrute de un relajante baño en la piscina *infinity* climatizada, con agua dulce que produce el propio hotel. Aquí, el reciclaje y cuidado del medio ambiente está en el ADN de la marca, usándose mucho material *eco-label*. En cuanto a su gastronomía, se ofrecen opciones para vegetarianos y veganos, estando prevista la próxima apertura en sus instalaciones de una heladería *vintage* con helados artesanos elaborados con productos locales naturales.

EL TENTADOR RESTAURANTE 360° DEL HOTEL BOHEMIA SUITES & SPA



El restaurante mirador 360 grados del Hotel Bohemia Suites & Spa con vistas espectaculares sobre el Atlántico, donde se funden el mar y las dunas de Maspalomas, ofrece una carta tentadora a precios comedidos con producción local e influencias viajeras, como, por ejemplo, croquetas de potaje canario, arroz meloso de mojo de berros con queso de flor, paletilla de cordero pelibuey o lomo de vaca madurado a la parrilla. La carta de vinos, con más de 200 referencias, incluye rarezas

de todo el mundo. Su jefe de cocina, Juan Manuel Bertolín, ha sido premiado dos años consecutivos (2017 y 2018) en el concurso absoluto de cocineros del certamen Gastrocanarias. 360° es la plasmación de una ilusión, de un proyecto profesional, hecho en equipo, que presenta su visión de la tradición y la vanguardia gastronómica. Disfrutar de una velada en este lugar tan privilegiado supone una auténtica experiencia que nos lleva al producto más exquisito y a la técnica más depurada.

BOHEMIA
SUITES & SPA



CASA-MUSEO LEÓN Y CASTILLO

HISTORIA DE GRAN CANARIA DE LOS SIGLOS XIX Y XX
 A HISTORY OF 19TH & 20TH CENTURY GRAN CANARIA



UBICADO en la ciudad de Telde, las salas del museo contienen un rico patrimonio artístico y documental de la vida y las aportaciones de los hermanos Juan y Fernando de León y Castillo, que describen acontecimientos decisivos en el desarrollo económico, social y cultural de Gran Canaria.

THIS MUSEUM is situated within the city of Telde, and its rooms boast the wealth of artistic and documentary heritage pertaining to the life and works of brothers Juan and Fernando de León y Castillo, while portraying the decisive events in the economic, social and cultural development of Gran Canaria.



C/ León y Castillo, 43-45 · 35200 Telde
 Tel. 928 691 377 · leonycastillo@grancanaria.com
 www.fernandoleonycastillo.com



MUSEOS DEL CABILDO DE GRAN CANARIA



SIAM PARK ES RECONOCIDO COMO EL MEJOR PARQUE ACUÁTICO DEL AÑO, DE EUROPA Y DEL MUNDO

Después de haber conmemorado su décimo aniversario en el mes de septiembre, y tras las recientes consideraciones de *Mejor Parque Acuático del Mundo* (Travellers' Choice Awards) y *Mejor Parque Acuático de Europa* (European Star Awards), Siam Park continúa de celebración. Una vez más, el parque acuático ha sido merecedor de otro reconocimiento: Park World Excellence Awards 2018 lo ha valorado como *Mejor Parque Acuático del Año*.

Así, desde su inauguración hace 10 años, la excelencia de las instalaciones, la complejidad tecnológica y el compromiso medioambiental han sido los elementos clave para su posicionamiento internacional y los diversos premios que ha recibido en este tiempo.



COSTA ADEJE PRETENDE SEGUIR SIENDO REFERENCIA CONVIRTIENDO SU DESTINO TURÍSTICO EN INTELIGENTE

Que el alumbrado público esté encendido solo el tiempo necesario, que la recogida de basura se programe según el tipo de residuo o dónde es depositado o que las duchas de las playas desperdicien la menor cantidad de agua posible son algunas de las ideas que Adeje ha desarrollado en su proyecto Destino Turístico Inteligente y que ha sido el mejor valorado por el Ministerio de Economía y la Unión Europea a través de Red.es y la Agenda Digital para España. El municipio tinerfeño obtuvo la mejor valoración de todos los proyectos presentados de toda España (8,3 puntos), por lo que podrá emplear en él seis millones de euros, que también redundarán en la mejora de los servicios al ciudadano residente, no solo al turista. Con Adeje DTI también se pretende reducir las emisiones contaminantes y mejo-



rar la eficiencia de la mayor parte de los servicios públicos municipales, aplicando el *Big Data* turístico o la monitorización digital de los espacios públicos.



EL HIERRO

La isla con alma

Este otoño, redescubre el silencio.
El olor a tierra y a mar.
Los atardeceres que despiertan la mente.
Y esa energía que llena el alma.

elhierro.travel

ENCUENTRA TU SITIO

La asociación sociocultural y de ocio El Sitio nace con el objetivo de ser un espacio colaborativo abierto a todos aquellos que necesiten un lugar donde desarrollar su actividad profesional, celebrar un evento o simplemente tener una experiencia personal única e irrepetible.

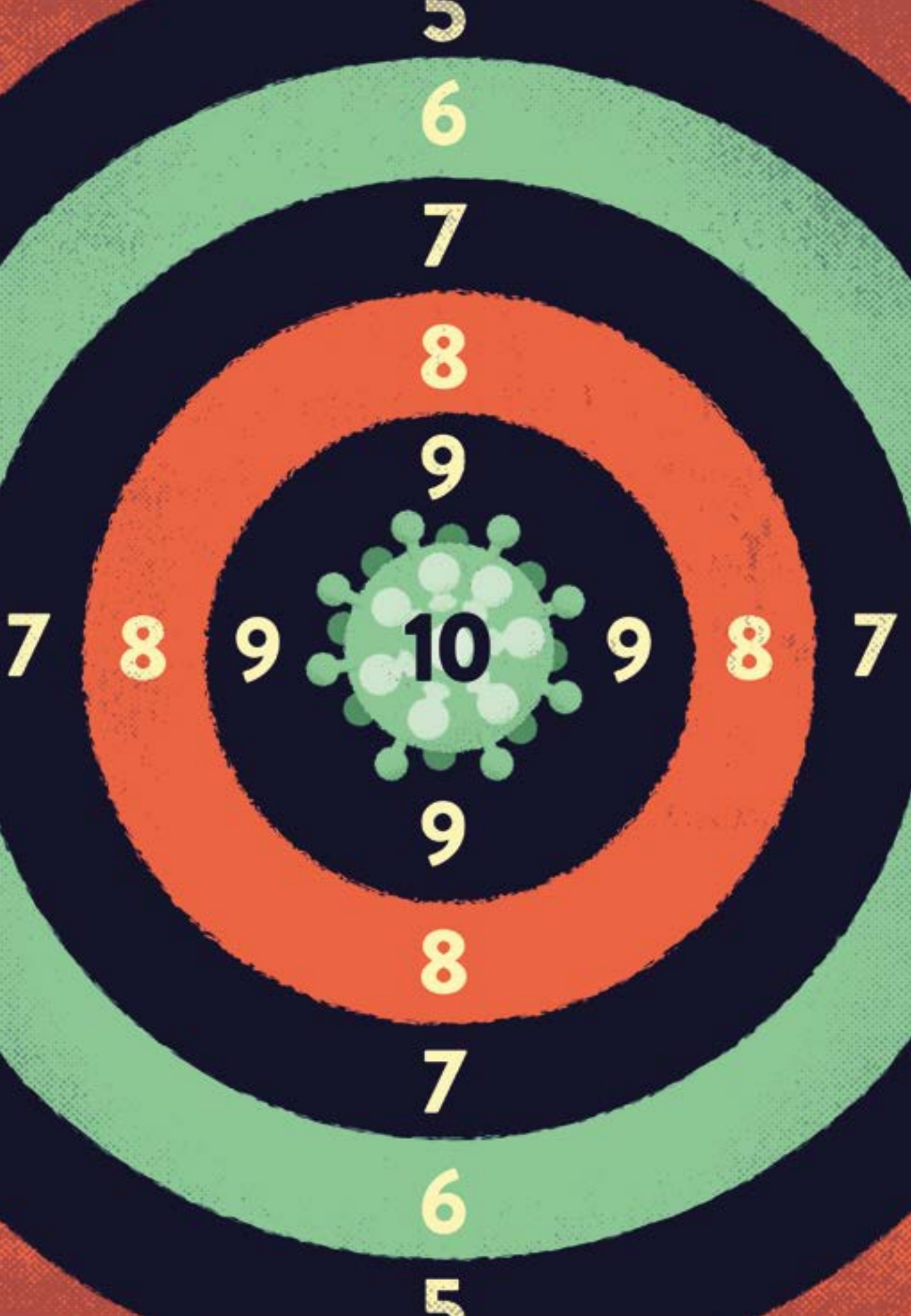


Sus creadores eligieron una localización impagable en el norte de Tenerife, en una casona canaria de El Sauzal rehabilitada y amueblada respetando los métodos tradicionales e intentando conservar los materiales originales de la vivienda. Agradables charlas en su salón, talleres o catas en su espaciosa y pintoresca cocina, horticultura en sus espacios cultivables, celebraciones como cumpleaños, bodas o bautizos en su amplio patio...

cualquier idea tiene su espacio en El Sitio, un proyecto abierto a la participación que además busca fomentar hábitos de vida saludables y sinergias entre profesionales de diferentes disciplinas.

Quienes han tenido la oportunidad de disfrutar de este lugar coinciden en su autenticidad y originalidad, y destacan que está envuelto de una magia especial. ¿Qué esperas para conocerlo?





Por *Cristina Torres Luzón*
Ilustración por *Ilustre Mario*

EVITA CURAR SI PUEDES PREVENIR

Otoño es una palabra que en el mundo de la sanidad puede ser fácilmente asociada a gripe y resfriado, enfermedades comunes y frecuentes que implican múltiples repercusiones negativas a nivel personal, laboral y económico. La prevención es esencial a través de la vacunación y las recomendaciones higiénicas; hacer uso de estas herramientas nos permite poder vivir la época invernal saludablemente.

El resfriado y la gripe son dos enfermedades causadas por virus y frecuentes durante esta época. Entre el 5% y el 20% de la población española puede enfermar por gripe en una temporada invernal, según indica la Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria.

En ambas pueden darse síntomas respiratorios como tos y estornudos, y las dos presentan formas de contagio similares a través de las gotas respiratorias que se expulsan al toser o estornudar, o bien al entrar en contacto con materiales que hayan sido contaminados con ellas. Sin embargo, entre las diferencias encontramos que solo existe vacuna para la gripe, que debe ser administrada cada año debido a las mutaciones que presenta.

Otras diferencias están en la fiebre y el estado general de quien las padece. Mientras que en el resfriado no suele

haber fiebre, excepto en niños pequeños, en los adultos la gripe suele cursar con temperaturas superiores a 38°.

Quien la padece presenta peor estado de salud, con debilidad y dolor de cabeza, así como en músculos y articulaciones. En los casos de resfriado destaca la incomodidad por la sintomatología respiratoria, que puede ir acompañada de irritación ocular, picor de garganta, congestión nasal o cansancio leve. Los cuidados que precisan las personas que padecen alguna de estas enfermedades son reposo relativo, beber abundante líquido y evitar el consumo de alcohol y tabaco; también se pueden tomar medicamentos que traten los síntomas. Los antibióticos no son efectivos en los virus y por ello no se recetan frente a estas patologías, salvo en el caso de sobreinfecciones por otros microorganismos como las bacterias.

Un dato importante a tener en cuenta sobre la gripe es que puede producir mayor número de complicaciones cuando quien la padece presenta un estado de salud vulnerable. La temporada pasada, 2017/2018, hubo notificados en España 5977 casos graves hospitalizados de gripe; el 21,8% fueron ingresados en UCI y el 17,4% fallecieron, según datos del Instituto de Salud Carlos III.

De esos 5977 casos, el 66,6% fueron personas mayores de 64 años y el 6% niños de cero a cuatro años. Además, 183 fueron mujeres en edad fértil, de las cuales el 10% se encontraban embarazadas.

-

La gripe puede producir mayor número de complicaciones cuando quien la padece presenta un estado de salud vulnerable

-

Por tal motivo, la Comisión Nacional de Salud Pública indica la vacunación antigripal a determinados colectivos como son las personas mayores de 65 años (en especial aquellas que se encuentren viviendo en centros geriátricos y hospitalarios), embarazadas, niños mayores de seis meses y adultos menores de 65 años que presenten enfermedades crónicas cardiovasculares, pulmonares, metabólicas, insuficiencia renal, obesidad mórbida...

También se recomienda la vacunación de aquellas personas que puedan ser transmisoras de la enfermedad para otros grupos vulnerables como son los profesionales de centros sanitarios, instituciones geriátricas, centros educativos, las fuerzas del orden y seguridad, etc. Sin embargo, existen varias contraindicaciones para la

vacunación antigripal. Las personas con alergia al huevo, hipersensibilidad a sus proteínas o que hayan tenido una reacción alérgica severa en la última vacunación no pueden vacunarse debido a que la vacuna lleva pequeños componentes de huevo. Tampoco deben ser vacunados los menores de seis meses ni aquellas personas que se encuentren cursando episodios de alguna enfermedad aguda con cuadros de fiebre alta: deberán esperar a curarse de esta enfermedad para poder administrarse la vacuna. Esto se debe a que nuestro cuerpo está usando su sistema defensivo para combatir la infección actual.

La vacuna empieza a hacer efecto aproximadamente a las dos semanas de la vacunación; por ello, no se debe demorar su administración. Tampoco podemos olvidar la práctica de las recomendaciones higiénicas para prevenir el contagio ante estas dos enfermedades.

Algunas de ellas son lavarse las manos con frecuencia con jabón o soluciones desinfectantes, taparse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar, evitar el contacto directo con un enfermo y sus utensilios, ventilar las estancias y limpiar con más frecuencia las superficies donde puedan quedar secreciones contaminadas como son los pomos de las puertas. Tener una alimentación variada y practicar ejercicio físico de manera habitual ayuda a mejorar nuestro estado de salud e inmunidad.

El virus de la gripe se contagia desde un día antes de presentar síntomas. Seguir estas recomendaciones, incluso cuando no se sospecha que se tenga, ayuda a evitar que la enfermedad se propague. Es fácil prevenir y todos ganamos con ello.

¿Lo hacemos?

LA SOLUCIÓN MÁS AVANZADA PARA LA PÉRDIDA DE SUS DIENTES

Rehabilitación de maxilares edéntulos con implantes cigomáticos. Casos extremos.

Actualmente, la utilización de implantes dentales para rehabilitar maxilares sin dientes es la opción más recomendable y menos invasiva.

Ocasionalmente en algunos pacientes es imposible colocar implantes tradicionales porque se ha producido una pérdida ósea, bien por la caída de las piezas dentales o por el uso continuado de prótesis removibles.

En estos casos utilizamos la técnica de carga inmediata con **implantes cigomáticos**. Consiste en colocar 2 implantes cigomáticos (long.35-52mm) anclados en el hueso malar y 2 implantes convencionales.



Obtenemos así 4 puntos de anclaje para rehabilitar la arcada dental completa el mismo día de la cirugía, pudiendo colocar por la tarde una prótesis fija provisional atornillada.

Esta técnica se realiza bajo sedación consciente intravenosa, supervisada por un anestesiista.

El Dr. Caballero de Rodas y su equipo está especializado en rehabilitar este tipo de maxilares.



Clínica Dental 
Caballero de Rodas
Implantología y Estética Dental

 Calle Torres, 20 | Triana
T. 928 367 296
clinicacaballeroderodas.com

UNIDAD DE SUELO PÉLVICO DE HOSPITEN TENERIFE

El suelo pélvico es el grupo de músculos, ligamentos y fascias que cierran la pelvis por su parte inferior. Funciona como un conjunto y tiene varios cometidos, como mantener los órganos pélvicos en una posición correcta y evitar las pérdidas de orina y heces. Su correcto funcionamiento es imprescindible para la micción y la defecación, e interviene en aspectos tan importantes como son la sexualidad, el embarazo y el parto.

Cuando el suelo pélvico se deteriora, principalmente por los embarazos y los partos en la mujer y por cirugía oncológica en el varón, pueden aparecer diversos problemas como la incontinencia urinaria, el prolapso de órganos pélvicos, la incontinencia fecal o una disfunción sexual. La patología más frecuente de estas es la incontinencia urinaria, que afecta a entre el 30 y el 60% de las mujeres a partir de la mediana edad. Muchas de ellas no acuden al médico a pedir ayuda creyendo que es un problema normal tras un embarazo o por vergüenza. La incontinencia urinaria deteriora de forma importante la calidad de vida de las personas que la presentan. Seis de cada 10 mujeres afectadas de incontinencia sienten vergüenza en las relaciones sociales o tienen comportamientos de evitación y limitación, lo que las obliga a cambiar sus actividades sociales o de relación de pareja.

En la Unidad de Suelo Pélvico de Hospiten, que dirige el doctor Guillermo Conde, están especializados en diagnosticar y resolver los casos más complejos. El Dr. Conde indica que es fundamental abordar al paciente de



Dr. Guillermo Conde.

forma global realizando un diagnóstico adecuado y el tratamiento que mejor se adapta a la paciente de forma personalizada. Intentamos preservar y devolver a la normalidad aspectos como recuperar la actividad física o la sexualidad del paciente. Nos hemos especializado en las técnicas menos invasivas como la cirugía laparoscópica y la de reparación de los tejidos sin mallas.

NUEVAS TENDENCIAS EN REJUVENECIMIENTO FACIAL: ¿CÓMO SACAR EL MEJOR PARTIDO A TU BELLEZA NATURAL?

La pérdida progresiva de colágeno y ácido hialurónico es uno de los factores más importantes en el envejecimiento progresivo de la piel. La mayor parte del volumen interno que le da la forma a nuestra cara está formado por tejido graso, dividido en varios compartimentos que pierden tamaño progresivamente, mientras sus tabiques de sujeción se hacen más laxos.

El uso continuado de los músculos miméticos (responsables de la expresión facial) termina produciendo las llamadas "arrugas de expresión"; la atrofia del hueso maxilar superior produce la flacidez. **REJUVENECER SIN BISTURÍ:** tratar la flacidez y corregir los volúmenes perdidos y las arrugas de expresión con procedimientos médicos **NO INVASIVOS** es el objetivo de IOM centro médico MILENIUM, líder en tratamientos vanguardistas como ULTHE-



RAPY –ondas de choque–, ThermoTIGHT y los inductores de colágeno.

IOM centro médico MILENIUM
Tenerife: 922 285 056
Gran Canaria: 928 847 851
www.iomilenium.com

MEDITEKNIA

CLÍNICA DE TRASPLANTE CAPILAR

VENTAJAS:

- ✓ Experiencia amplia y contrastada del Dr. Jiménez Acosta.
- ✓ Resultados garantizados: solución permanente y natural.
- ✓ Cita de valoración gratuita.
- ✓ Ubicación: privacidad y confort en entorno vacacional seguro.
- ✓ Hotel incluido para pacientes no residentes.



J.G.M. "Tras mirar y remirar información y clínicas en internet, decidí ponerme en manos del Dr. Jiménez Acosta. **Recomendable 100%**, no senti dolor en la operación y en el postoperatorio no tuve molestias. Muy contento con los resultados, **ya tengo pelo para peinarme**".

PRESUPUESTO SIN COMPROMISO. FINANCIACIÓN SIN INTERESES.

Las Palmas de Gran Canaria. 928 23 22 78

Av. Alcalde Ramírez Bethencourt, 20 - info@meditekna.com



Dr. Jiménez Acosta,
Platinum Follicle Award
2011. Premiado por la
Sociedad Internacional
de Trasplante de
Cabello (ISHRS).

CORRECCIÓN DEL ABDOMEN EN UNA SESIÓN -SIN CIRUGÍA-

Sin anestesia general, sin cicatrices, la remodelación corporal con LIPO-ThermiTIGHT corrige en una sesión, con anestesia local, la flacidez localizada y los depósitos de grasa en determinadas zonas del cuerpo. Esta tecnología de vanguardia no invasiva nos permite obtener resultados satisfactorios sin dolor postoperatorio y la reincorporación laboral al día siguiente.

Los ensayos clínicos y el efecto en nuestros pacientes demuestran excelentes resultados y evidencian que corren menos riesgos al ser menos invasiva que la liposucción tradicional o el Lipo-Láser. IOM centro médico MILENIUM, líder en tratamientos vanguardistas no invasivos en la remodelación corporal, como ThermiTIGHT, RF, ondas de choque (AWT®), CELLACTOR SC1 ultra-D-ACTOR. Información en una primera consulta de valoración gratuita.



Imagen antes y después de paciente tratada en nuestro centro con ThermiTIGHT, corrección de la grasa y reafirmación importante de la zona abdominal.

IOM centro médico MILENIUM

Tenerife: 922 285 056

Gran Canaria: 928 847 851

www.iomilenium.com

¿COMER PLÁTANO DE CANARIAS PODRÁ PREVENIR EL CÁNCER DE COLON?



Investigadores de la Universidad Complutense de Madrid estudian si comer plátano de Canarias puede prevenir el cáncer de colon debido a su elevado contenido de una fibra soluble llamada pectina, ha publicado *La Provincia*. La investigación, que cuenta con el apoyo

de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), profundiza en los posibles efectos positivos de la ingesta del plátano de Canarias como ayuda en la prevención del cáncer de colon, ha informado Asprocan en un comunicado.

ELIPSE: PIERDE PESO Y CAMBIA TUS HÁBITOS ALIMENTICIOS EN 4 MESES

Elipse, el único balón intragástrico del mundo que no precisa de cirugía, endoscopia o anestesia, es una cápsula tan pequeña como para ser ingerida con un poco de agua; una vez en el estómago, puede llenarse con hasta 600 mililitros de suero. Indicado para pacientes con un índice de masa corporal superior a 27 y hasta 42, permite una pérdida de hasta 27 kilogramos y 10 centímetros en cuatro meses. Está diseñado para autovaciarse y pasar con seguridad a través del tracto gastrointestinal. Se vacía automáticamente y se excreta de forma natural al cabo de cuatro meses. Desde IOM centro médico Milenium nos congratula dar a conocer la incorporación de Elipse a nuestra cartera de servicios, y los animamos a preguntar todas las dudas que tengan sobre él. Actualmente, somos los únicos centros en Canarias acreditados y que disponen de la cápsula.



Paciente antes y cuatro meses después de ELIPSE.

IOM centro médico MILENIUM
 Tenerife: 922 285 056
 Gran Canaria: 928 847 851
www.iomilenium.com

SEMANA DEL MAYOR EN EL HOSPITAL DE NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES

El pasado mes de octubre la isla de La Palma celebró la Semana del Mayor con una agenda de actividades lúdicas para el disfrute de las personas residentes en el Hospital de Nuestra Señora de los Dolores y sus familiares y amistades, tal y como se informaba en nota de prensa.

Tal y como publica eldiario.es la construcción del *Árbol de la vida*, consistente en que cada paciente dibujase las hojas de un árbol con su nombre, un cinefórum en el aula de formación, un paseo en minitrén por las calles de la capital palmera, una tarde familiar con la actuación musical del Dúo La Palma y la asociación cultural Las Viejas a Caballotas de Los Llanos de Aridane rematada con una gran chocolatada y



musicoterapia y juegos en el patio del hospital, fueron las actividades que se llevaron a cabo.

FLORIDA

ANTONIO

DE BENAVIDES

YUCATÁN

CANARIAS



Por Jesús Villanueva Jiménez
Ilustración por Tom Eigenhufe

UNA BATA NUEVA PARA EL VIEJO GENERAL

El padre Viera bajó del carruaje que le trajo a Santa Cruz desde San Cristóbal de La Laguna. Era una mañana fría de finales de noviembre de 1760. A las puertas, observó el enorme edificio que albergaba el hospital de Nuestra Señora de los Desamparados, donde se hospedaba don Antonio Benavides Bazán y Molina, teniente general de los Reales Ejércitos, militar de enorme prestigio, que había sido gobernador de San Agustín de la Florida, Veracruz y Mérida del Yucatán y San Francisco de Campeche, de cuyas obras de caridad le habían hablado, por las cuales y su bondad se había ganado el anciano el mucho aprecio y respeto de los chicharreros.

—Es el padre don José Viera y Clavijo, don Antonio —anunció la religiosa la visita esperada.

El viejo general levantó la vista del libro que leía; la portada rezaba: *Obras de la Gloriosa Madre Santa Teresa de Jesús, tomo primero*, una cuidada edición de 1674, que le había regalado su querido amigo Zenón de Somodevilla, marqués de la Ensenada, cuando visitó a su majestad Fernando VI, justo antes de su regreso a Tenerife, a mediados de 1749.

Don Antonio —80 años le contemplaban— besó la mano del sacerdote, y este —sorprendido de la humildísima habitación de quien había ostentado tan altos cargos— le estrechó la suya con sentida cordialidad. En sencillas sillas, ambos se sentaron junto al escritorio pegado a la pared, que, con la cama y un vetusto armario lleno de libros, completaba todo el mobi-

liario de la sobria estancia. «Tenía un gran interés en conocerle en persona, excelencia», le dijo el cura, que estaba a un mes de cumplir los 29. Benavides, a preguntas de Viera, le habló de aquellas provincias españolas al otro lado del Atlántico, y algunas anécdotas a las que no dio importancia el viejo general, y que sin embargo admiraron sobremanera al joven sacerdote. Viera le contó a don Antonio que hacía tres años que ejercía de párroco en la iglesia de Los Remedios, en La Laguna, y que recientemente se había unido a una tertulia que había fundado Tomás de Nava-Grimón y Porlier, que se reunía en el Palacio de Nava, en la misma plaza del Adelantado, y a la que pertenecían señores de gran conocimiento y alto raciocinio, como Agustín de Betancourt, Fernando de la Guerra y del Hoyo-Solórzano, José de Llaena y Mesa, Fernando de Molina y Quesada, Lope Antonio de la Guerra y Peña, Juan Antonio de Urtusástegui, entre otros... «Y este es el principal motivo de mi visita, don Antonio, trasladarle, en nombre de todos los contertulios, nuestro deseo de que nos honre con unirse a nosotros», propuso el religioso, sonriendo afablemente. Don Antonio agradeció la amable invitación, que tuvo que rehusar. «No están mis huesos a la altura de tales esfuerzos, padre Viera». Días después, recibió don Antonio una confortable bata de ratina oscura, forrada en rasoliso, obsequio del padre Viera, al haber visto este el mal estado de la que vestía el viejo general. Nunca supo Benavides que aquella bata era un regalo que desde Madrid habían enviado al obispo don Antonio Tavira, quien sin duda dio por bueno el nuevo destino de la cálida prenda.

FESTIVALES

CANARIAS SURF FILM FESTIVAL

FV / Corralejo

Del 2 al 4 de noviembre

El festival itinerante de cine de surf por excelencia en Canarias llega a la isla mayorera para seguir celebrando la unión entre cine y océano. Historias diferentes, cuyo protagonista siempre es el mar, en proyecciones de cine, actuaciones musicales, exposiciones y ponencias.

FESTIVAL LAVA CIRCULAR

EH / Varias localizaciones

Del 8 al 10 de noviembre

Este festival tiene como objetivo dar a conocer la isla de El Hierro a través de diferentes itinerarios y de la mano de proyectos musicales, charlas, talleres y acciones de diferente índole artística.

MÚSICA

WOMAD

GC / Parque Santa Catalina

Del 15 al 18 de noviembre

Con el lema *Veinte años juntos*, WOMAD Las Palmas de Gran Canaria 2018 recupera su duración habitual de cuatro días para celebrar sus 20 ediciones en la Isla. El festival presenta un extenso cartel de actuaciones de artistas internacionales acompañado de talleres de adultos, cine y exposiciones, así como puestos de artesanía, de ONG y para la concienciación ambiental. Además, tendrá lugar una multitudinaria suelta de tortugas en la playa de Las Canteras.



PEDRO GUERRA: GOLOSINAS 2018

TF / Paraninfo ULL

2 de noviembre

El cantautor tinerfeño presenta la reedición de su disco *Golosinas*, remasterizado y con cuatro colaboraciones nuevas, junto a Rozalén, Pablo López, Vanesa Martín y Juanes. Tras esta actuación, continuará en las Islas con actuaciones en Lanzarote, Gran Canaria y La Palma.

ABRAHAM RAMOS Y ALBERTO BRAZUELO

EH / Centro Cultural Ana Barrera Casañas de Frontera

17 de noviembre

Dentro de la programación del tradicional Otoño Cultural de Fundación CajaCanarias, El Hierro acoge el concierto de Abraham Ramos y Alberto Brazuelo, en homenaje al desaparecido y virtuoso músico José Antonio Ramos.

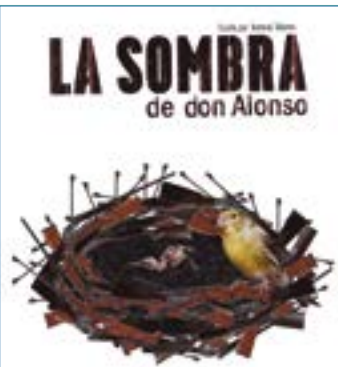
TEATRO

EMPORTATS: CIRCO PARA TODOS LOS PÚBLICOS

LP / Teatro Circo de Marte

16 de noviembre

Espectáculo de la compañía de circo La Trócola Circ que pretende sorprender a todos los públicos combinando diferentes disciplinas como juegos malabares, acrobacias y trabajos con puertas.



LA SOMBRA DE DON ALONSO

LP / Teatro Circo de Marte

16 de noviembre y 1 de diciembre

Montaje de la obra *La sombra de don Alonso*, del autor palmero Antonio Tabares, bajo la dirección de Juan José Afonso. El argumento gira en torno al periplo desesperado de don Alonso Pérez Díaz en busca de un muchacho encarcelado injustamente.

DEPORTES

VII TRAVIESA TRAIL

LP / Puntagorda

11 de noviembre

Penúltima prueba enmarcada dentro de la Copa Spar Pro Nep, una iniciativa que pretende fomentar la inclusión social a través del deporte en la isla de La Palma. La cita, con una distancia de 21 kilómetros, comenzará en Puntagorda y la recaudación de las inscripciones se destinará a la Asociación de Niños Especiales de La Palma.

SWIMRUN

LZ / Varias localizaciones

24 de noviembre

Un año más, Lanzarote acoge otra edición de esta disciplina que combina el *trail running* y la natación en aguas abiertas. Los participantes recorrerán en pareja los diferentes itinerarios, de 40, 17 y ocho kilómetros. Gracias al éxito de su edición anterior, en la que participaron algunas de las mejores parejas de Europa, Swimrun Lanzarote ha conseguido en ser incluida a nivel nacional en las Head Swimrun Series by Garmin.



HARÍA EXTREME LANZAROTE

LZ / Haría

Del 16 al 18 de noviembre

El municipio lanzaroteño de Haría acoge un año más esta cita ineludible en el calendario *trail* del Archipiélago. Tras una pasada edición con 1200 corredores de 32 países distintos, espera superarse ofreciendo, como cada año, un recorrido impagable por el paisaje del municipio.



PRESENTO, LUEGO EXISTO

Miguel Ángel Guisado, asesor de comunicación directiva en Habor, empresa que fundó para formar y asesorar a profesionales en sus presentaciones e intervenciones públicas, ha escrito esta guía, en la que repasa todos los aspectos esenciales para llevar a cabo una presentación exitosa, de manera solvente y profesional.



V DE VENETTA EN TENERIFE

TF/ Centro de Arte La Recova

Del 29 de noviembre al 2 de diciembre

El célebre artista David Lloyd estará en Tenerife del 29 de noviembre al 2 de diciembre, firmando ejemplares por el 30 aniversario de su famosa obra, la novela gráfica *V de Venetta*. Será en el XV Salón Internacional del Cómic de Santa Cruz de Tenerife.



CANARIAS Y LA SELECCIÓN ESPAÑOLA FEMENINA DE BALONCESTO

Escrito por el periodista Luis Padilla, realiza un repaso al itinerario recorrido por el combinado nacional en sus 55 años de historia, que incluye la presencia de 19 baloncestistas canarias –por nacimiento, formación o adopción– que han alcanzado la internacionalidad absoluta.

EVENTOS

NOCHE EN BLANCO

TF / La Laguna

17 de diciembre

Llega la novena edición de la Noche en blanco. Desde primera hora de la mañana y hasta la madrugada, las calles de La Laguna vuelven a ser el escenario de actividades deportivas, gastronómicas, culturales y comerciales destinadas a niños y adultos.

FESTIVALES

MIDELACT

Mindelo

Del 2 al 11 de noviembre

Un año más, llega una nueva edición del Festival internacional de teatro de Mindelo. Cerca de 40 grupos de 14 compañías de diferentes países participan en el que está considerado como el mayor evento teatral del África occidental.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DE MARRAKECH

Marrakech / Varias localizaciones

Del 30 de noviembre al 8 de diciembre

Festival creado en 2001 cuyo objetivo es promover las artes y la industria del cine en Marruecos. Este año, en su decimoséptima edición, el presidente del jurado será el guionista y director estadounidense James Gray.

EXPOSICIONES



ESENCIA DEL VINO DE MADEIRA

Funchal / Centro de Congresos de Madeira

Del 30 de noviembre al 8 de diciembre

El Centro de Congresos de Madeira recibe una de las principales muestras vinícolas del archipiélago portugués, un evento que llega ya a su séptima edición y que reúne a decenas de productores del país, así como a las casas más emblemáticas del vino elaborado en la isla. Además de la cata libre, los visitantes tendrán la oportunidad de participar en catas temáticas de vino y sesiones de *showcooking* en presencia de especialistas de renombre.

DEPORTES

GRAN PREMIO INTERNACIONAL DE 10 KM DE LA CIUDAD DE AGADIR

Agadir / Plaza Al Wahda

11 de noviembre

En su cuarta edición, reúne a más de 3000 participantes y corredores profesionales locales e internacionales. Además, cuenta con una carrera de dos kilómetros, especial para los más pequeños.

CAMPEONATO INTERNACIONAL DE PESCA

Río Gambia

Del 11 al 16 de noviembre

Certamen que se desarrolla en el río Gambia, uno de los puntos de pesca más interesantes y ricos de África, con diversos premios. Los participantes podrán utilizar cebo vivo, muerto, deriva, *trolling*, etc., dependiendo de la especie que deseen capturar.

CONGRESOS

ARAB AFFILIATE SUMMIT

Casablanca / Hayatt Regency Hotel

Del 1 al 3 de noviembre

Evento esencial para aquellos apasionados del ecosistema digital, quienes disfrutarán conociendo las últimas tendencias en *marketing* a través de sesiones, charlas y dinámicas.

WEB SUMMIT LISBOA

Lisboa / Altice Arena

Del 5 al 8 de noviembre

Lisboa acoge uno de los encuentros más importantes de Europa sobre tecnología, emprendimiento e innovación. Además de un nutrido programa de charlas, conferencias y actividades, contará con el testimonio de CEO de multinacionales de la talla de Samsung, eBay, Nestlé y un largo etcétera.



DAKAR KIZOMBA CONGRESS

Dakar / Radison Blue Hotel

Hasta el 7 de noviembre

Una oportunidad única de conocer las danzas africanas de la mano de escuelas de baile profesionales, que ofrecerán hasta 30 horas de clases para todos. El programa se completa con excursiones, espectáculos y exhibiciones para profundizar en los atractivos que ofrece Senegal.

QUÉ BONITO



Ahora que podemos hablar de lo idiotas que fuimos, admiro esta sensata valentía de abrazarnos sin remordimientos. Con una copa en la mano, les pregunto a las estrellas si algún día volveré a sentirlo: aquella explosión en las entrañas, esa hambre voraz de ti, el infierno feliz de nuestros cuerpos, las jornadas intensivas de los domingos, la enfermedad de tus labios.

Nos arrastramos al fango sin esfuerzos vaya par de estúpidos pintando con inocencia el fondo para un retrato que nunca nos hicimos.

Ya sé que lo conté todo en mis libros, que te odié en quinientas veintinueve canciones, que fuiste mi enemiga perfecta, mis borracheras más míticas: amor del bueno.

Ya sé que me nombraste con otros, que quemaste mis libros, que te prohibieron escuchar mis canciones. Tus borracheras más míticas: amor del bueno.

Ya sabemos que volver a vernos fue el perdón, que después de cinco años sigue habiendo huracanes, que te has comprado todos mis libros, ¡que les jodan a mis canciones!, que nos debíamos esta borrachera mítica. Qué bonito este amor del bueno.

Texto del libro-disco *Manhattan*.
Diego Ojeda



Fotografía: Josué Toste.

LAS TABLAS DE SAN ANDRÉS, UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN ICOD DE LOS VINOS

Noviembre ofrece en el calendario una de las tradiciones más arraigadas y populares de Icod de los Vinos: el arrastre de las Tablas de San Andrés y la apertura de las bodegas. Los días 29 y 30 del penúltimo mes del año, la Ciudad del Drago huele a castañas, brinda con el mejor vino de la zona y pone a punto las tablas que los más intrépidos arrastran por las empinadas calles de adoquín. Un espectáculo visual que cada año recibe a más visitantes que disfrutan con sorpresa de los saltos a lomos de las tablas de madera en las calles El Plano, Hércules y San Antonio, y otras zonas de la ciudad. Visitar Icod de los Vinos este mes es sentir las tablas, el acto del descorche de la primera botella de la cosecha del año y la Fiesta de los Vinos, donde las calles toman vida propia con miles de personas degustando los caldos de la Isla. Las Tablas de San Andrés son la seña de identidad de un pueblo, una experiencia inolvidable para todo el que visita la ciudad en noviembre.

FOTOGRAFÍAS PARA SEGUIR LOS PASOS DE PÉREZ GALDÓS

Los pasos, las palabras y la mirada de Benito Pérez Galdós se convierten en imágenes que atraviesan el tiempo y el espacio en la exposición *Cuarenta leguas por Cantabria*, que recoge las fotografías de autor tomadas por Ángel Luis Aldai para recrear los mismos escenarios por los que transitó el escritor grancanario en 1876. La muestra supone la continuación de un proyecto que cristalizó en la cuidada edición por parte del Cabildo de Gran Canaria del texto de Galdós *Cuarenta leguas por Cantabria* y forma parte de los actos del Bienio Galdosiano que impulsa la institución. La exhibición podrá visitarse gratuitamente en la Casa-Museo Pérez Galdós, en Las Palmas de Gran Canaria, hasta el próximo 24 de marzo entre las 10.00 y las 18.00 horas, de martes a domingo.



MUSEO ETNOGRÁFICO CASA DEL MAESTRO



El Museo Etnográfico Casa del Maestro se ubica en una casa tradicional rehabilitada, dividida en cinco salas, donde se pueden contemplar diversos aspectos de la vida tradicional de Tijarafe. Además, en una de sus estancias se encuentra expuesto el antiguo Diablo, acompañado de cabezudos e imágenes de esta fiesta, que se celebra en septiembre.

MALVASÍA, SEMANA DEL VINO DE LANZAROTE



Lanzarote, referente por sus vinos únicos en el mundo, celebrará un año más el Día Europeo del Enoturismo con una semana repleta de actividades para los amantes del vino y de la cultura. Humor y Vino con Kike Pérez y Aarón Gómez, Ruta del Vino, Taller Enoartístico, Club de Cata con vinos premiados en 2018, Érase una vid y el Encuentro con Viticultores conforman su programa.

Más información en semanamalvasia.com

IX ENCUENTRO DE SENDERISMO EN LANZAROTE



Un año más la isla de Lanzarote se prepara para recibir a senderistas amantes de nuestra tierra volcánica, donde pasear en unos paisajes únicos; con respeto y aprendiendo en el propio medio natural. El Cabildo de Lanzarote y Senderismo Lanzarote organizan, del 30 de noviembre al 10 de diciembre de 2018, senderos con distintas temáticas, idiomas y niveles. Rutas que recorren la geografía de

Lanzarote de norte a sur: el volcán de La Corona, el Risco de Famara, las viñas y bodegas en La Geria, el Parque Natural de Los Volcanes... También charlas, exposiciones fotográficas, concurso fotográfico, interpretaciones del cielo, degustaciones de productos locales y mucho más.

Programación completa
www.encuentrosenderismolanzarote.com

EL FOTÓGRAFO JOSÉ LUIS ESPINOSA GANA EL CONCURSO EL HIERRO FOTOTREK 2018

El pasado octubre tuvo lugar la cuarta edición de Fototrek Isla de El Hierro, iniciativa organizada por el Ayuntamiento de La Frontera, con la colaboración del Cabildo Insular de El Hierro.

El jurado, formado por Jonás Rodríguez, creador y administrador de la comunidad Paisaje Canario; Claudia Majano, fotógrafa profesional; Paula Albericio, redactora de la agencia Bara Bara Comunicación; Alba Vicky Cabrera, realizadora audiovisual; e Iker Vildosola, fotógrafo submarino, eligió como ganador de esta edición en la modalidad de El Hierro Fototrek al fotógrafo José Luis Espinosa.

El concurso, único en Canarias, también contó con las modalidades Smartphone



Fotografía por José Luis Espinosa.

Fototrek y Mi Isla Fototrek, que este año se celebraba en formato *on line*. Las imágenes que nos ha dejado esta cuarta edición y que han plasmado un año más la belleza y la singularidad de la geografía herreña se podrán ver en la página del evento: www.fototrek.es.

LUCÍA DE LAMMERMOOR

Gaetano Donizetti



NOV'18

**M20, J22 y S24
19:30 h**

**Auditorio de Tenerife
Sala Sinfónica**

**A | ÓPERA
DE TENERIFE**

desde
20€

menores
de 27 años
5€

operadetenerife.com | [taquilla](#) | 902 317 327 | auditoriodetenerife.com



Por *Francisco Belín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

UVA EVOCADORA EN BOCA: ¡DE AHÍ ESOS VINOS!

“De tal palo tal astilla”, reza el dicho. Quizá nos lleve a preguntarnos ¿y si a veces nos da por olvidarnos de que el vino nace de la uva? ¡Caramba, va a ser que no!, pero determinados comentarios nos hacen suponer que caemos en abstracciones cuando el patrimonio vitivinícola canario, con las variedades de la fruta como base, es sencillamente espectacular.

Mastiquemos una uva, cogida directamente del racimo de cualquiera de nuestras islas. Vamos a concentrarnos en los matices, en la profundidad, el azúcar, la acidez natural de la pequeña esfera u ovoide. Listán blanco, malvasía, gual, albillo criollo, vijariego, moscatel, marmajuelo y verdello (vinos blancos); listán negro, negramoll y tintilla (tintos).

¿Sabían que la isla de El Hierro es un referente en biodiversidad para la vid y que cuenta en la actualidad con ocho varietales locales, únicos, de los 19 que hay reconocidos hasta hoy en el archipiélago canario, según los estudios de la Universidad Rovira i Virgili, de Tarragona? Ahí es nada. Pero vayamos al asunto nada baladí de “masticar la

uva”. El bodeguero Juan Jesús Méndez organiza en Tenerife –y ya van varias ediciones– una cata de uvas y sus vinos para profesionales de la hostelería, restauración y distribución, una acción que se despliega en el denominado Jardín de Variedades (La Guancha), donde catan una selección de entre las 17 clases de uva existentes en la zona.

Dichos profesionales pasan luego a valorar otra selección de vinos basada en la cata de uva realizada con anterioridad. Pero quería volver a El Hierro como ejemplo de la línea argumental que sigue este reportaje. Francesca Fort, doctora e investigadora de la citada universidad tarraconense, ha expuesto los resultados obtenidos en la Isla del Meridiano, con la corrección de unos 25 errores en los nombres de las variedades.

Además, se identificaron 14 cepas que los viticultores entregaron dentro de su material vegetal para analizar como variedades desconocidas.

-

En las Islas se cuenta con un género de una tipicidad muy valorada por los grandes gurús del sector

-

Tres muestras resultaron ser mutaciones rosadas de la variedad marmajuelo (ya descritas en la base de datos Vitis Canaria) y una fue identificada por primera vez como un marmajuelo negro (pendiente de confirmación definitiva). También existe una variedad muy próxima al listán prieto como un individuo rosado (pendiente de confirmación definitiva).

Todo esto pone de relieve que en las Islas (Fuerteventura tiene ya sus vinos también) se cuenta con un género de una tipicidad muy valorada por los grandes gurús del sector, como es el caso de John Zsabo, el estadounidense que ha elogiado el esplendor vitícola canario en lo que respecta al carácter volcánico único de nuestras vides.

Qué decir de la variedad baboso negro, también un icono en El Hierro, o la forastera gomera; el ADN de las hojas de esta reveló que se trata de una uva única, idéntica a la bermejuela herreña y muy parecida a la denominada pedro jiménez en Tegueste (Tenerife). De la primera, mastiquemos: vamos a detectar la explosión del jugo, tocando los racimos *in situ*, lo que nos transportará a lo que es la verdadera expresión de la fruta en la correspondiente elaboración vitícola.

La madurez aromática de la pulpa y del hollejo, así como la de los taninos, son algunos de los aspectos que, detectados en la fruta, nos van a brindar claves para saber entender más claramente las elaboraciones vitícolas de Canarias y el porqué de su tipicidad.

Concluamos con las convicciones de la referida experta Francesca Fort: “Quizás la isla de El Hierro sea una de las que aporten una mayor biodiversidad a la vid actual no solo en el ámbito macaronésico, sino a nivel mundial, en una relación de variedad nueva por kilómetro cuadrado. Esto les permitiría a los viticultores y bodegueros herreños elaborar vinos excepcionales, de variedades únicas, con posibilidad de microorganismos (levaduras y bacterias) que los harían exclusivos en el planeta”.

Regala Tenerife

Esta Navidad regala productos
tradicionales de Tenerife:
vinos, mieles, mermeladas, mojos,
quesos, repostería...

Regalos exquisitos y
personalizados a tu gusto

INFORMACIÓN Y PEDIDOS:

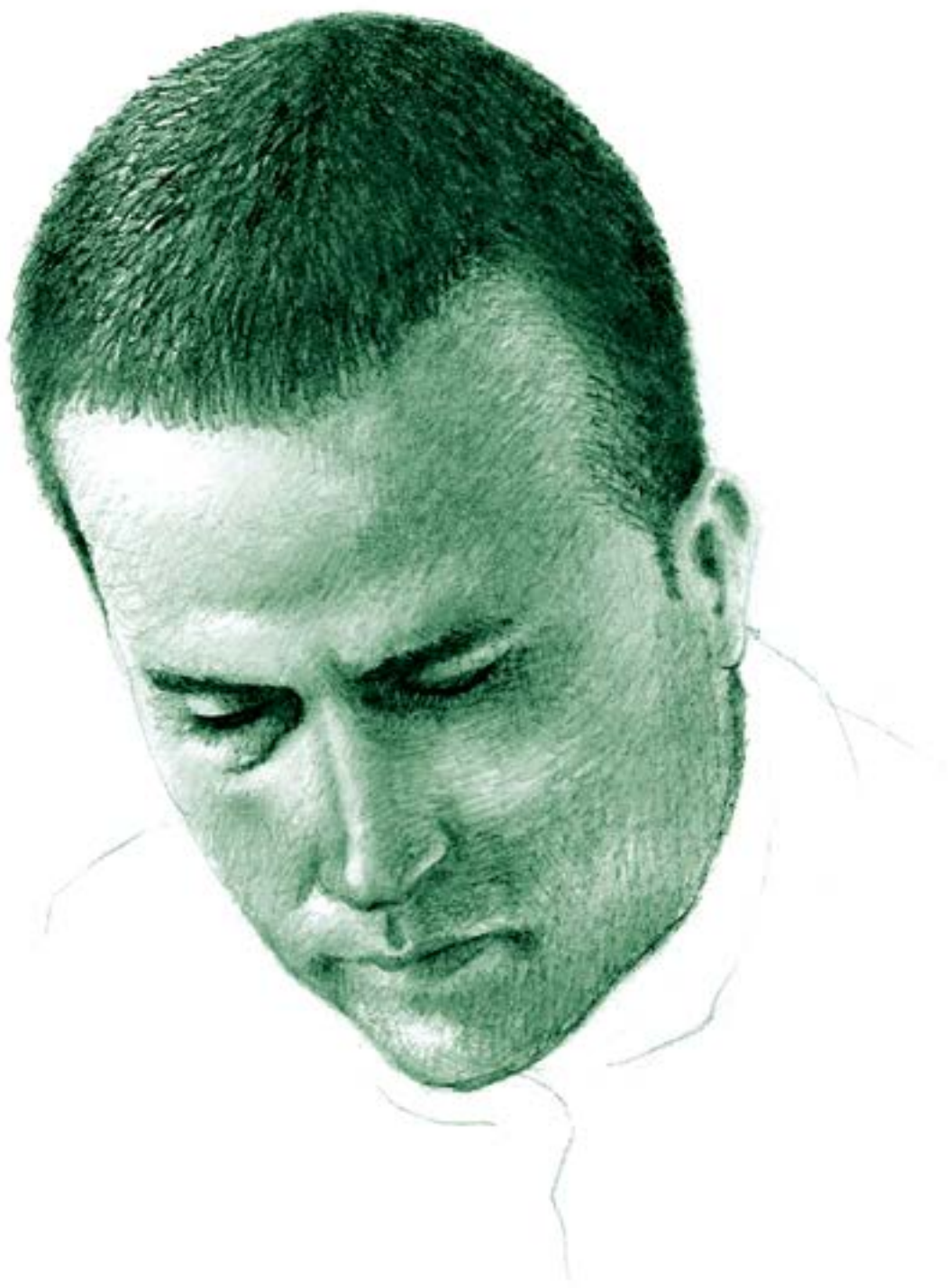
Tel. 922 531 013
info@teneriferural.net



con la garantía de


Fundación Tenerife Rural


CONSEJO REGULADOR
DE VINOS DE TENERIFE



Por *Francisco Belín*
Ilustración por *David Ferrer*

FRANCISCO GALDÓN: “LANZAROTE SORPRENDE CON SUS PRODUCTOS”

Pan bao relleno de pescado en tempura de berros (homenaje al bocadillo de casa Ginory, en el Charco de San Ginés); cochino negro, corderito de Finca de Uga, crema de batata del Jable, quesos buenísimos, de Lanzarote, claro. Francisco Galdón, chef ejecutivo del Arrecife Gran Hotel, es hoy uno de esos baluartes de la cocina de autor de la Isla de los Volcanes.

Galdón es proclive a presentar la cocina conejera con ciertas audacias gustativas, pero sin sobrepasar estridencias o extravagancias. “A raíz del Salón Gastrocanarias presenté una versión de una lapa con la que quería dar un poco la nota, esto es, llamar la atención de lo que podemos hacer en Lanzarote: limpiar y vaciar la concha para rellenarla

con paté de conejo, la lapa marinada en mojo verde y gambas de La Santa...”. Cocina: arte-ciencia-interpretación-ensayo-error. Gastronomía luminosa la de Galdón con ese brillo particular en sus vertientes creativas: “La gente tiene que comprobar lo que estamos haciendo aquí, en la isla conejera, y que se hable de nosotros fuera también”.

BRUNELLI'S STEAKHOUSE, LAS MEJORES CARNES DE TENERIFE



Después de que el pasado mes de septiembre celebrara su tercer aniversario, Brunelli's continúa afianzándose como el mejor restaurante de carnes de Tenerife. Ofrece a sus clientes todo un ritual gastronómico gracias a su grill único en Canarias: el Southbend, un horno de inducción a 800 grados que sella los poros de la carne para mantenerla tierna

y jugosa por dentro y a la vez conservar todo su sabor. Brunelli's es, además, un auténtico tesoro arquitectónico que impresiona al cliente con un gran ventanal, de más de nueve metros de ancho y casi tres de altura, que asciende y desciende para convertir el espacio en una terraza al aire libre con unas impresionantes vistas al océano Atlántico.



Brunelli's
STEAKHOUSE

American  Style

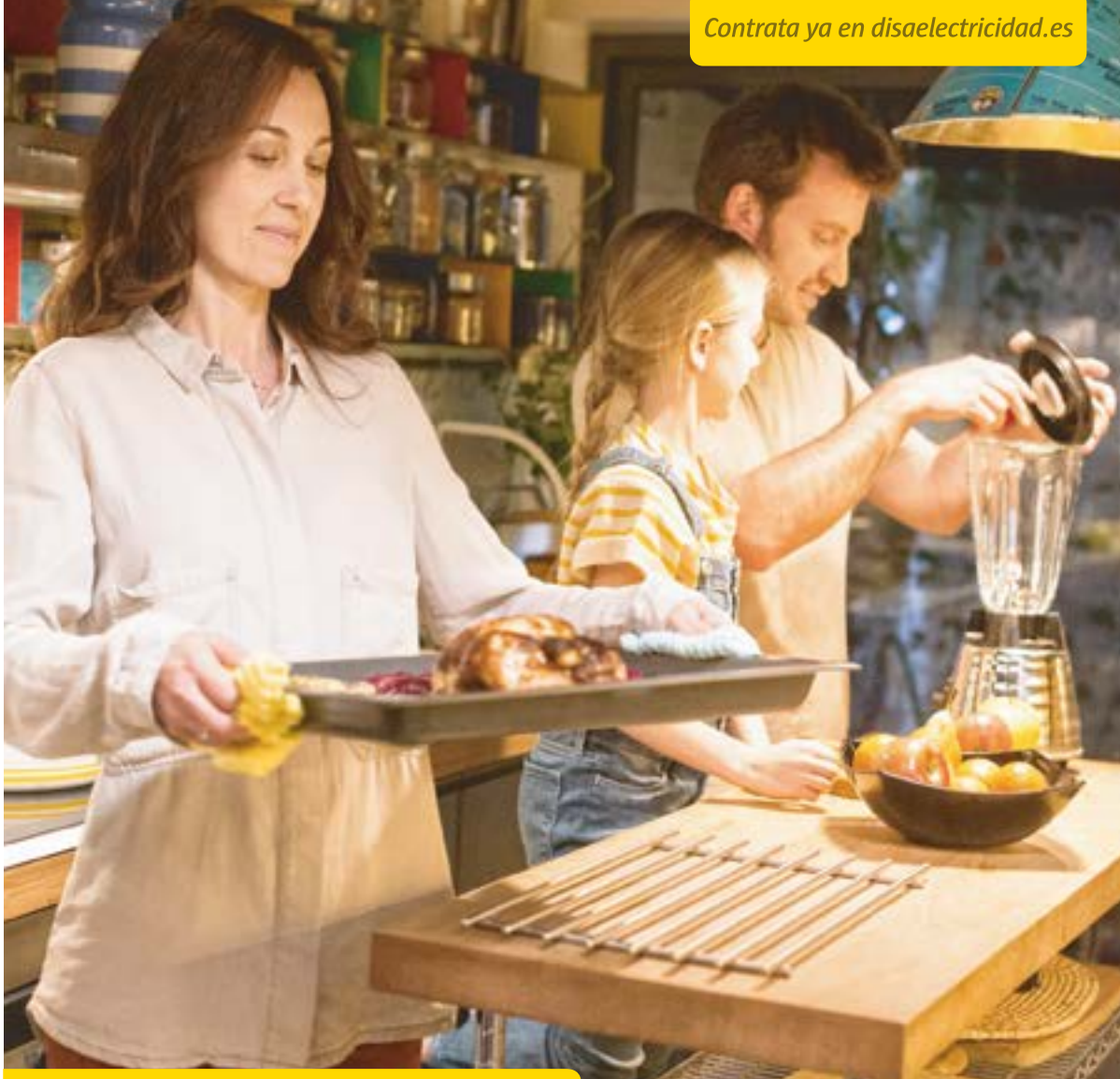
La mejor carne
a este lado del Atlántico



Tarifa
DISA Alisios 

PARA TU HOGAR

Contrata ya en disaelectricidad.es



***DISA electricidad,
ahora con luz propia***

*Ya puedes contratar la electricidad de DISA
para tu hogar*

Ser brillante es cambiarte de una compañía eléctrica a una compañía de confianza. Ahora DISA te trae la mejor energía eléctrica para tu hogar. 100% renovable, 100% eficiente. Con facturas claras y ventajas únicas. Si quieres ser brillante, apúntate a la Tarifa DISAAlisios.

LA VACA AZUL



Claude, Katia y su personal multilingüe le dan la bienvenida a su restaurante en primera línea de mar. Aquí podrá disfrutar de sus especialidades de pescado local fresco, preparado por su reconocido chef, mientras disfruta de sus privilegiadas vistas. Uno de los lugares de visita obligada en El Cotillo. Requena, 9, El Cotillo. Fuerteventura.

T. 928 538 685

RESTAURANTE BAOBAB



En Santa Cruz de Tenerife, en la calle de la Noria, Baobab ya tiene sus menús de Navidad. Es uno de los restaurantes favoritos para celebrar eventos por su salón y la azotea. Destacan su cochinillo segoviano a baja temperatura y su buena selección de vinos. baobab@foodis.es

T. 922 296 857

www.baobabcanarias.es

RESTAURANTE LAGUNA NIVARIA



El Hotel Laguna Nivaria presenta su nueva carta de temporada a cargo del chef Jonay Darias. Una propuesta elaborada a partir de productos locales, de su propia finca ecológica. Toda una experiencia gastronómica que hay que descubrir, en el centro de San Cristóbal de La Laguna.

Reservas: T. 922 264 298

BRISA MARINA (JUAN EL MAJORERO), COCINA CANARIA Y DEL MAR

Juan Cabrera (el Majorero) es de los mayores productores de alegría de Lanzarote. Lo saben los que llegan a su local, con el mar, la Isla de Lobos y Fuerteventura delante. Lo suyo es la cocina exuberante. Lo que él no tiene en pescado está fuera de temporada. Por eso una comida allí, en su colosal ambiente, resulta grandiosa. Aprenda en castellano los nombres fáciles del pescado que allí se come: vieja, mero, cherne, sama, abae, pámpano, medregal. La blanca merluza que se coge en La Graciosa, El Golfo y La Santa es un



portento de delicadeza, lo mismo que el marisco fresco. Mención merece el atún, que en época brota

con recetas exquisitas como el tataki o el tartar. Hay carnes Txogitxu, cerdo ibérico, cordero y cabrito.



ESPECIALIDAD DE
"NEW SPECIALITY"
**CARNES A
LA BRASA
GRILLED MEAT**
RECETAS TRADICIONALES
TRADITIONAL RECIPE



Visit us on TripAdvisor!
Poco loco restaurant grill Corralejo
www.pocolorestante.com
C/Aristides Hernández Morán s/n - Corralejo
☎ 928 536 602



Por Francisco Belín
Fotografías por Rocio Eslava

DE VINOS, MARIDAJES Y ¡CABRILLAS!



Afirmaba un eminente novelista, hace escasas semanas, que “existen muy pocas cosas que no se pueden elegir en esta vida. Una de ellas, por supuesto, el lugar del nacimiento”. Efectivamente, el lugar en que se encuentre una madre en el momento decisivo de la nueva vida forjará nuestra identidad. Hermosa reflexión, tan extrapolable a la viña, a nuestros vinos y a los productos que germinan en los terruños y aguas canarias. Brota todo en ellos y hoy abundan artífices que se encargan de ingeniar armonías sorprendentes entre unos y otros sabores.

LLENOS DE ATLÁNTICO

y de sus olas azules e intensas.



Maridaje, armonía, *food pairing*... Términos que, sujetos a la convicción de cada usuario, vienen a predicar básicamente la sintonía de matices de elementos que se mezclan para obtener nuevas dimensiones gustativas. Realmente, el gran reto de los últimos tiempos lo constituye no solo la *alquimia* de ingredientes que ha revolucionado la cocina canaria hasta límites insospechados, sino la sensibilidad de reunir o reforzar registros de una receta con las características organolépticas de uno u otro vino. El vino canario (de las siete islas) no pasa desapercibido ni a propios ni a foráneos. A la particularidad del territorio, variedades de uvas autóctonas y el hecho de que los viñedos no sufrieran la devastación histórica de la filoxera se ha sumado la evolución hacia la calidad y la excelencia propiciada por un más acentuado cuidado a la agricultura y la paulatina incorporación de enólogos de nuevo cuño.

-

Vino de Lanzarote con unos camarones, unas gambas, mejor si son de La Santa, de Arguineguín, de Los Abrigos

-

El Archipiélago está viviendo una etapa excepcional tanto en su gastronomía y restauración como en el nivel vitivinícola que se desprende de las 11 Denominaciones de Origen existentes en el ámbito regional y que están en boca de notorios especialistas, no solo de la Península, sino extranjeros. Estos, cada vez más, observan un fundamento esencial del vino canario, en general, y el de cada comarca en particular: identidad, tipicidad y particularidades que lo hacen único. Quizá hemos de irnos ya algo lejos en el tiempo para recordar maridajes en los que alguna referencia de Canarias se

colaba en el menú degustación entre la marea de elaboraciones foráneas. Hoy se aprecia un interés de restauradores y chefs –en los distintos niveles de propuesta culinaria– por el refuerzo de las armonías de producciones canarias para combinaciones que también van a tener indudables puntos de complicidad –y anclaje– con el género de aquí: una materia prima que ya ha dejado de ser *flor de un día* para afianzarse de pleno en la oferta de destino turístico.

Dos prestigiosos críticos gastronómicos y de peso en el ámbito nacional visitaban hace poco un establecimiento que cada vez obtiene más reconocimiento entre los comensales, en el sur de Tenerife. Crema de aguacate con *carpaccio* de pulpo a la canaria, puré de papa negra con huevo escalfado y aceite de chorizo de Teror, cazuela de cherne con vinagreta de burgados, costilla de cochino negro confitado sobre crema de humus, conejo en salmorejo deshuesado... El *maître* y sumiller sorprendió a ambos con los compañeros de danza culinaria: espumoso de variedades de altitud, de Vilaflor; *mountain wines*; variedades expresivas como el vija-riego; elaboraciones espléndidas de la isla de La Palma, con esos malvasías aromáticos bien domados que empiezan a contar, y mucho, en la alta cocina.

Pero no nos ciñamos a las cúpulas de la restauración de las Islas, donde ya aflora esa viabilidad, a todas luces manifiesta, de la producción vitícola isleña. Vámonos a lo llano, a lo cotidiano.

Un aperitivo fresco, perfumado, auténticamente de abrir el apetito. Vino de Lanzarote con unos camarones, unas gambas, mejor si son de La Santa, de Arguineguín, de Los Abrigos. La carne dulzona, untuosa, se refuerza en boca con la salinidad de la malvasía volcánica de la isla conejera.

FESTIVAL

saborealanzarote

TASTING LANZAROTE



ENOGASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

24-25/NOV 18

VILLA DE
TEGUISE

#FestivalSaboreaLZT

SAB/SAT

10:30 H - 20 H

DOM/SUN

10:30 H - 16 H

DISFRUTA LOS SABORES DEL ATLÁNTICO
EN EL MAYOR EVENTO GASTRONÓMICO
DE LAS ISLAS CANARIAS

ENJOY THE FLAVOURS OF THE ATLANTIC
IN THE MAIN GASTRONOMIC EVENT
OF THE CANARY ISLANDS

 [saborealanzarote](#)  [saborealzt](#)  [saborealzt](#)  [saborealanzarote.org](#) [#FestivalSaboreaLZT](#)



TurismoLanzarote





Y si el cocinero hace discurrir el ingrediente marino entre notas frutales de una vinagreta de frutos rojos y una sandía pasada por la plancha, la sintonía gustativa va más allá de una simple anécdota sávida. Cerca, en Fuerteventura, ya ha empezado lo que serán futuras añadas de una producción aún por mimar. Pero un blanco inédito de la tierra majorera puede reportarnos esa sonrisa, la clásica de asentir ante un género encomiable como unas jareas frescales o, más aún, una cecina de cabra.

Todas las islas están sacando a relucir su recetario, su producto y sus vinos. Todo ello constituye un festival de experiencias y sensaciones. Gran Canaria asoma con una evolución sorprendente de la mano de nuevas generaciones de cocineros, viticultores y bodegueros. Quesos, frutas exóticas, hortalizas y verduras, túnidos y cárnicos de vacas



del país... Se doma bien la listán blanco para reforzar lo rico de enyesques variados o un buen bocadillo de pata.

Los vinos herreños ya exhiben una potencia particular, una identidad –como decíamos al inicio– que revienta en esas elaboraciones placenteras, únicas –qué decir del actual baboso blanco–, que son un verdadero deleite, como una sartena-da de lapas, un cabrito embarrado, una morena encebollada... Y La Gomera nos ofrece la variedad denominada forastera, que es la gran abuela de la viña canaria y que lleva siglos creciendo en la Isla Colombina y no deja de ser indispensable para esos ritos con el almogrote, un caviar gomero o, por qué no, el agasajador potaje de berros. Al final de lo que se trata es de disfrutar de nuestro vino. Que nuestra bodega particular pueda dignificar los elixires de la tierra donde nacieron. De Tenerife a Lanzarote;

Somos canarios.

Y lo que hacemos,

también.



Amamos estas islas. Siempre tuvimos claro que apostar por nuestra tierra era lo mejor que podíamos hacer. Elaborar tus productos con tu gente, ponerte en sus manos... ¡Sabes que nadie pondrá más cariño! Y así, juntos, contribuir a mejorar la vida de todos. Si cuidas lo que más quieres, ¿qué te falta? Somos canarios. Y lo que hacemos, también.

TAN BUENO, TAN FRESCO, TAN CERCA.



de La Gomera a Gran Canaria; de El Hierro a Fuerteventura y a La Palma. Descorchar una preciada botella, apreciarla al verter en la copa o en el vaso correspondiente...

Longorones, potas, cochino negro, jareas, papitas de color, batata, carne cabra o cabrito, polines, morena frita, queso de cabra, puchero, lentejas... Lejos de acompañar con aquellas elaboraciones recias, hoy tenemos a nuestra disposición un abanico de singularidad que ha costado ilusiones, esfuerzo y modernización del sector primario. Eso sí, recordemos a nuestros antecesores con un *geito* muy canario de maridaje. ¡Péguese una cabrilla con el vino, cristiano! Porción de gofio y poquito menos de azúcar sobre la palma de la mano o en el *encorvado* del pulgar. Movimiento rápido y, zas, trago de vino para bajar el enyugue.

¡Que aproveche!



VINOS DE LANZAROTE

Descubre lo
que nos hace
únicos en el
mundo



www.dolanzarote.com

Se recomienda el consumo moderado de alcohol.



Julio Crespo
viñedos y bodega

En una botella de vino
hay una historia que contar



Agricultura Orgánica

Conscientes de la importancia del cultivo de la vid, hacemos nuestra actuación sobre el cultivo en tres pilares: cuidado del suelo con cubierta vegetal espontánea, cuidado de la nutrición de las plantas de vid con abonos naturales y gestión integrada de plagas y enfermedades por medios no residuales.


é Carlos Álvarez Ramos (Enólogo BJC)

La vid es el esfuerzo, el vino nuestra pasión



VIÑEDOS Y BODEGA JULIO CRESPO

Ctra. Sahagún-Renedo, Km 6. 24326 - Joara, Sahagún, León

www.bodegasjulio crespo.com

ÚNICOS



Los vinos de Tenerife siempre son una buena elección, ya sea para un almuerzo, saborear un postre o acompañar una noche de picoteo con amigos entre quesos y tapas. Su singularidad radica en las características únicas de su terruño, sus variedades, su clima propicio, suavizado por los vientos alisios y una geografía particular, y sus suelos volcánicos, que le confieren su sabor, sus matices y su cuerpo.

La Isla puede sentirse orgullosa de contar con cepas, centenarias y únicas en el mundo, en cinco comarcas vitivinícolas: Valle de La Orotava, Tacoronte-Acentejo, Ycoden-Daute-Isora, Abona y Valle de Güímar.

Cinco zonas diferenciadas, fruto del incansable trabajo de viticultores, bodegueros y enólogos tan protagonistas como los propios vinos tinerfeños, que cuentan hoy en día con gran reputación dentro y fuera del Archipiélago.

Tenerife se incorporó a la corona de Castilla durante el siglo XV (1496). Es a partir de esa conquista y posterior colonización cuando comienza la historia exitosa de la vitivinicultura en la Isla. Tenerife y Madeira conforman las “Islas del Vino” en el siglo XVIII, referente mundial de calidad en la época. Precisamente los distintos orígenes de los colonos marcan la inicial diversidad varietal de las vides de Tenerife. Así, castellanos, franceses o portugueses trasladaron a la Isla castas como, por ejemplo, la malvasía, procedente del Mediterráneo, o el verdello, procedente de Portugal. Las baboso negro, listán negro, negramoll, gual o marmajuelo, también componentes de la oferta actual, son un ejemplo más. Algunas de ellas pueden haberse conservado solo aquí al desaparecer de sus lugares de origen tras la plaga de la filoxera, que arrasó el viñedo europeo.

La presencia de estos numerosos varietales, junto con la gran diversidad de microclimas que presenta la Isla, así como los distintos sistemas de cultivo, como el cordón trenzado del valle de La Orotava, y las características de sus suelos volcánicos, hacen que en Tenerife más de cien bodegas produzcan vinos diferentes, desde blancos secos a tintos de crianza, pasando por los dulces o los afrutados, adecuados para cualquier



ocasión. Además, hay que tener en cuenta que sus viñedos se pueden encontrar desde casi la misma orilla del mar hasta más de 1600 metros de altura, acercándose a las faldas del Teide y creando unos paisajes únicos que estos vinos contribuyen a poner en valor.

¿Necesitas más razones para probarlos?



Por Carlos Cologan

LAS ISLAS DEL VINO

En el siglo XVIII dos archipiélagos separados por miles de leguas de mar, uno portugués y otro español, tenían en común un idioma y una moneda: el inglés y la libra. Eran islas frecuentadas por navíos británicos que, como si de un rosario se tratara, viajaban a sus colonias norteamericanas ávidos por vender cualquier cosa de la metrópoli o aquello que encontraran por el camino, en este caso el océano Atlántico.

Mientras las Trece Colonias fueron británicas se desarrolló un triángulo comercial que conectaba Londres con Santa Cruz o Funchal, y finalmente con los puertos de Nueva York y Filadelfia. El control de ese tráfico estaba monopolizado por los británicos, que vieron en los vinos de Canarias y de Madeira un producto muy apreciado en sus colonias, básicamente porque los norteamericanos no tenían viñedos.

Con el paso de los años se estableció en ambos archipiélagos una pléyade de irlandeses, escoceses y, en menor cantidad, ingleses, interesados en ese comercio de malvasías, vidueños y madeiras. En el caso de Tenerife la mayoría arraigaron en el Puerto de la Cruz por tener en su entorno los mayores viñedos de la Isla.

La pugna comercial entre Madeira y Tenerife se decantaba de un lado u otro cuando se iniciaba un conflicto, es decir, cuando España y Gran Bretaña entraban en guerra, en cuyo caso casi siempre tenían ventaja los vinos de Madeira, pues Portugal solía ser aliado británico. Tantas guerras mantuvimos con los ingleses que el paladar americano se habituó al madeira, desplazando los vinos tinerfeños a una segunda posición y compartiendo mesa con los oporto, los jerez y los vinos franceses.

A mediados del siglo XVIII, con unas exiguas ventas de malvasía, los tinerfeños decidieron probar una estrategia diferente para recuperar su cuota de mercado creando un vino blanco muy parecido al madeira.



CASA DEL VINO DE TENERIFE

Mucho más que la historia
de un vino mítico

Far more than the history
of a mythical wine



Una antigua hacienda
canaria del siglo XVII es
la sede de la Casa del
Vino de Tenerife.

An old 17th-century
Canary Island estate is
the seat of the Tenerife
Casa del Vino.

*"Por mi fe que habéis bebido
demasiado vino canario.
Es un vino maravillosamente
penetrante y que perfuma la
sangre antes de que se pueda
decir: ¿qué es esto?"*

*"But, i' faith you have drunk
too much canaries and that 's a
marvellous searching wine, and
it perfumes the blood ere one can
say: What 's this?"*

William Shakespeare
[HENRY IV]

**VINOTECA
MUSEO
RESTAURANTE**



Casa del Vino de Tenerife. Autopista Gral. del Norte (TF-5),
km. 21. Enlace de El Sauzal - La Baranda. ☎ 922 572 535
casadelvino@teneriferural.org

www.casadelvinotenerife.com



Fundación Tenerife Rural



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS





Se le conoció como “vidonia” o “Tenerife Wine” en la lengua de Shakespeare. Tanto se parecían que en el circuito británico se les llamaba “falsos madeiras” y así, poco a poco, ambas islas se entrelazaron y en muchísimas ocasiones colaboraron cuando tenían las bodegas vacías. Gracias a la lejanía de Lisboa y Madrid los comerciantes de Madeira y Tenerife orientaron sus ventas al teórico gran enemigo de España, el Gobierno británico. Si bien Portugal solía ser aliado de Londres, aliarse con los tinerfeños era aliarse con el enemigo de su socio. El caso es que mientras las guerras se desarrollaban ambas islas surtían, de forma secreta, a los ingleses mediante complejos tratos con navíos neutrales.

Estos acuerdos popularizaron los vinos de ambas islas en el Caribe inglés, donde operaban las fuerzas navales británicas. Por último, también los consumieron las tropas terrestres británicas y de esta

forma nuestros vinos se hicieron comunes como nunca antes había ocurrido, pues en casi todos los hospitales de campaña se empleaban como base para medicamentos. A finales del siglo XVIII, en toda la costa este norteamericana, Madeira y Tenerife eran conocidas como las islas del vino, ya que no había barco procedente de allí que no descargara centenares de pipas.

Otro dato es que algunos capitanes de navíos británicos, pese a cargar “vino de contrata” en Santa Cruz de Tenerife, siempre exigían unas pocas pipas de vino madeira para su consumo privado; eso sí, también pedían malvasía. Por supuesto, el precio de estos siempre era mucho más caro y más aún si tenían dos o tres años de antigüedad.

Así, dos islas muy separadas en lo geográfico pero muy unidas en lo económico vivieron muchas historias entrelazadas que merece la pena ser recordadas.



EXPERTOS



GANADEROS

VACAS FRESQUIUM

— FRESCURA PREMIUM —

★ ★ ★ 1890 ★ ★ ★

Ser una vaca fresquium es:

- › Estar criada al aire libre en 4.500 hectáreas de finca.
- › Ser de las mejores razas de vacuno (angus, avileña y retinta).
- › Estar alimentada con los mejores pastos.
- › Una vaca sana y nuestra.

varadelrey.com





PASTO *y bellota*
CARNICERÍAS

PRESENTA


Terнера
— ROSADA REAL —

La veta es bella

Busca la veta de nuestra Terнера Rosada Real y disfruta de una carne excepcional.

pastoybellota.com  



CANARIAS EN UN SORBO



¿Qué tienen los vinos canarios para ser únicos? ¿Será su sabor? ¿Sus particularidades de cultivo?... Probarlos es trasladarse al sabor de una tierra, de un paisaje volcánico y del esfuerzo del trabajo bien hecho, es degustar en cada gota toda la personalidad de las Islas.



Quando hablamos de vinos de Canarias hablamos de un sabor inigualable. Nacidos de suelos volcánicos, en unas islas marcadas por la diversidad de microclimas y arropados por la humedad de los vientos alisios, son mimados por el inagotable trabajo de sus agricultores, bodegueros y enólogos y enriquecidos por sus 11 Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.).

Además de las peculiaridades geográficas de esta tierra, la situación del Archipiélago también marca su carácter. Por diferentes razones, las cepas de sus viñedos burlaron terribles epidemias que en el pasado diezmaron las viñas europeas, como la filoxera, y hoy podemos sentirnos orgullosos de contar con variedades de uva exclusivas a nivel mundial que, en algunos casos, cuentan casi con 500 años de antigüedad.

Listán blanco, malvasía, gual, albillo criollo, vijariego, moscatel, marmajuelo, verdello, listán negro, baboso negro, negramoll, tintilla... Todo un crisol de aro-

mas, colores y sabores que atrapan hasta al paladar más exigente. Los singulares modos de cultivo han transformado el paisaje, dotándolo de personalidad propia, como en La Geria, en Lanzarote, con sus característicos muros de piedra protegiendo la vid, o el cordón trenzado de La Orotava o las formas tan particulares de cultivo en La Palma, La Gomera, El Hierro, Gran Canaria y otras zonas de Tenerife.

Una viticultura considerada “heroica”, que se ha transmitido de forma tradicional de generación en generación, aunque en los últimos años el sector ha invertido en una modernización de la industria y el resultado es una creciente variedad de excelentes vinos tintos, rosados y blancos de magnífica calidad.

Un producto reconocido internacionalmente, premiado en numerosas ocasiones por los más exigentes jurados nacionales e internacionales; sin duda, un reconocimiento impagable a un oficio sacrificado, que se siente en cada sorbo.

BINTER CONECTA AÚN MÁS TENERIFE Y VIGO

La compañía ya dispone de una nueva ruta aérea que conecta dos veces a la semana el aeropuerto vigués con Tenerife. Así, duplica las conexiones semanales con Canarias, ofertando cuatro enlaces semanales con el Archipiélago.

En cuanto a los horarios, la salida desde Canarias es entre las 11:00 y las 11:15 horas para llegar a Vigo entre las 14:15 y las 14:30 horas, de donde salen entre las 15:00 y las 15:20 horas para aterrizar en Canarias entre las 16:35 y las 16:55 horas, según el día.

Estos vuelos se realizan con los nuevos aviones Bombardier CRJ 1000, incorporados a la flota de Binter en 2017, reactores de alta eficiencia, fiabilidad y rendimiento con capacidad para 100 pasajeros.



Además, Binter pone a disposición de los viajeros un servicio a bordo sin coste por el que pueden disfrutar de un menú de cortesía, en línea con los elevados niveles de calidad que caracterizan la atención que se presta al pasajero.

EL RC CELTA Y BINTER RENUEVAN SU ACUERDO DE PATROCINIO



La aerolínea canaria seguirá siendo colaborador local del club una temporada más y continuará patrocinando el tiempo añadido de los partidos y el concurso “Tiempo Extra Binter” en los perfiles oficiales del RC Celta en redes sociales.

El acto de firma, celebrado en el estadio ABANCA Balaídos, estuvo protagonizado por el vicepresidente celeste, Pedro Posada, y Noelia Curbelo, directora

de Relaciones Institucionales de Binter. Curbelo destacó los buenos resultados de la colaboración entre las dos entidades, que “ha permitido marcar un gol gracias al trabajo en equipo que estamos encantados de poder renovar este año”. De esta manera, Binter refrenda su apuesta por Vigo como destino regular a lo largo de todo el año, implicándose en el deporte y compartiendo la afición de la ciudadanía por su histórico equipo de fútbol.

Volamos por ti ✈️

Binter



Vigo

Vuelos directos para disfrutar
de un mar de sabores

Lucha contra el cáncer de mama
Fight against breast cancer

FUNDACIÓN CANARIA
 CARRERA POR
LA VIDA
WALK FOR LIFE

SALIDA 11:00H - DEPARTURE 11AM

Desde/From
Milla de Oro,



Hasta/To
Plaza Salytien,

Avda. Las Américas, Arona

Av. Rafael Puig Lluvina, Costa Adeje

DOMINGO - SUNDAY

16th Diciembre 2018
16th December 2018

Pre-registro y recogida de camisetas en Siam Mall, Adeje, los sábados 24 de noviembre, 1, 8, y 15 de diciembre, entre las 11:00H y 18:00H. Sábado 1 de diciembre en Santa Cruz, CC Nivaria de 15h a 17h. En la Sala Rosa los miércoles por la tarde o directamente en la salida el día 16.12.2018.

Pre-registration of t-shirts at Siam Mall Adeje Saturdays 24th Nov, 1, 8 and 15th December between 11am and 6pm / in Santa Cruz CC Nivaria Saturday 1 December between 11am and 7pm or at Pink Room Wednesday afternoons. Or directly before the Walk on December 16th.

+INFO

SALA ROSA
PINK ROOM

📞 646 961 895 / 629111856

🇬🇧 666 663 905 / 600 046 549

www.carreraporla vida.org



Volamos por ti ←

Binter

Nuevo

Entretenimiento a bordo

Disfruta de nuestro servicio de entretenimiento a bordo siguiendo estos sencillos pasos:

1. Activa el modo avión de tu smartphone o tablet
2. Conéctate a la red wifi "Binter-AirFi"
3. Entra en tu navegador y accede a www.airfi.aero
4. Navega por las diferentes secciones y disfruta del contenido





ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS



Royal Hideaway Corales Beach 5*



Royal Hideaway Corales Suites 5*

BARCELÓ HOTEL GROUP

PROMOCIÓN BIENVENIDA DOBLE PUNTUACIÓN

BinterMás da la bienvenida a dos nuevos establecimientos de lujo, de la mano de Barceló Hotel Group. Royal Hideaway Corales Beach, hotel solo para adultos y el Royal Hideaway Corales Suites, hotel de lujo para la familia. Disfrute de estos dos establecimientos únicos y exclusivos ahora y celebre esta nueva incorporación con doble puntuación, sume hasta 1.000 por noche.

TABLA DE PUNTOS

| | Sume¹ | Utilice¹ |
|---|-------------------------|----------------------------|
| Royal Hideaway Corales Beach 5* | 400 | 22.500 |
| Royal Hideaway Corales Suites 5* | 500 | 27.500 |

barcelo.com
902 101 001

PROMOCIÓN BIENVENIDA
Multiplique x2 sus puntos.

Validez noviembre 2018. 1.- Puntos por noche.



GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL

SUME PUNTOS x2

Sume durante el mes de noviembre 1.200 puntos/noche en el Gran Hotel Atlantis Bahía Real, situado en la isla de Fuerteventura. Experimente un Hotel de 5 estrellas Gran Lujo situado en un entorno natural de gran belleza.

Habitación doble

600 + 600 puntos/noche

atlantisbahiaREAL.com
+34 928 537 153

Validez noviembre 2018.



Hotel Dunas Don Gregory. Gran Canaria

H10 HOTELS

SUME PUNTOS x2

H10 Hotels, le ofrece doble puntuación en el hotel H10 Costa Adeje Palace, situado en primera línea de mar. Presente la tarjeta BinterMás y sume 720 puntos por noche.

H10 Costa Adeje Palace 4* 360 + 360 puntos/noche

h10hotels.com
900 444 466

Validez noviembre 2018.

DUNAS HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

En noviembre gane el doble de puntos y sume 1.000 puntos por cada noche de estancia en los hoteles seleccionados de la cadena Dunas Hotels & Resorts.

Don Gregory by Dunas 4* 500 + 500 puntos/noche
Suites & Villas by Dunas 4* 500 + 500 puntos/noche

hotelesdunas.com
902 142 828

Validez noviembre 2018. 1.- Puntos por noche.



Hotel Iberostar Antheia. Tenerife

IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

UTILICE PUNTOS 20%

Disfrute de un fantástico 20% de descuento en utilización de puntos en los 6 hoteles que la cadena Iberostar dispone en el sur de Tenerife.

Desde 9.600 hasta 14.000 puntos/noche¹

iberostar.com
902 995 555

Validez noviembre 2018. 1.- Descuento ya incluido.



Hotel Meliá Tamarindos. Gran Canaria

MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

SUME PUNTOS x2

Sume el doble en Tenerife y Gran Canaria alojándose en los hoteles seleccionados de Meliá Hotels International.

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| Meliá Tamarindos 5* | 200 + 200 puntos/noche |
| Meliá Jardines del Teide 5* | 200 + 200 puntos/noche |
| Sol Costa Atlantis Tenerife 4* | 100 + 100 puntos/noche |

melia.com
902 144 444


Validez noviembre 2018. 1.- Reserva mínima de 3 noches.

Marrakech

Desde
3500 + 250 €
Puntos BinterMás Por persona

 + 
Vuelo + Hotel 4*

Dellarosa Hotel Suites & Spa 4 *
4 días / 3 noches
Habitación doble estándar
Alojamiento y desayuno

 2:00 h. de duración
Jueves y domingos.

BinterMás

Precio por persona desde Gran Canaria, en base a ocupación Doble. Válido para compras en Noviembre y estancias del 01/11 al 23/12/2018. Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line.

Compra on-line o llama
al 922 24 81 61

Acumule y use puntos BinterMás con:
canariasviaja.com

UN MUNDO DE VENTAJAS, EN MÁS DE 30 EMPRESAS ASOCIADAS...

BinterMás

VUELOS



BITNER
902 391 392
bintercanarias.com
Obtención: de 100 a 1.000 puntos



IBERIA
902 400 500
iberia.com
Obtención: de 75 a 300 puntos

ALQUILER DE COCHES



CICAR
+34 928 822 900
cicar.com
Obtención: de 40 a 100 puntos



AVIS
902 135 531
avis.es
Obtención: de 50 a 75 puntos

ESTACIONES DE SERVICIO



DISA
902 411 515
disagrupo.es
Obtención: hasta 50 puntos

ALOJAMIENTOS



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA
+34 928 800 000
aghotelspa.com
Obtención: 300 puntos



BARCELÓ HOTEL GROUP
902 101 001
barcelo.com
Obtención: de 125 a 400 puntos



HOTEL CORDIAL MOGAN PLAYA
+34 928 143 393
becordial.com
Obtención: 330 puntos



DREAMPLACE HOTELS & RESORTS
902 210 902
dreamplacehotels.com
Obtención: de 200 a 600 puntos



DUNAS HOTELS & RESORTS
902 142 828
hotelesdunas.com
Obtención: de 300 a 500 puntos



GLORIA THALASSO & HOTELS
+34 928 128 505
gloriapalaceth.com
Obtención: de 300 a 430 puntos

FINANZAS



BANKINTER
901 116 206
bankinter.es



BINTERMÁS PLATINUM
902 502 972
Obtención: 1 punto por 3€

VUELOS + HOTEL



CANARIASVIAJA
902 003 949
canariasviaja.com
Obtención: 1 punto por 1€

COMPRAS



CANARIENSIS
900 252 423
aldeasa.com
Obtención: 120 puntos por 30€

BIENESTAR



TALASOTERAPIA LAS CANTERAS
+34 928 271 170
talasoterapialascanteras.com
Obtención: 40 puntos/circuito

GOLF



EL CORTIJO CLUB DE CAMPO
+34 928 711 111
elcortijo.es
Obtención: de 100 a 200 puntos



GOLF CLUB FUERTEVENTURA
+34 928 160 034
fuerteventuragolfclub.com
Obtención: de 100 a 200 puntos



SALOBRE GOLF RESORT
+34 928 94 30 04
salobregolfresort.com
Obtención: 100 puntos

SOCIAL



UNICEF
+34 928 269 293
unicef.es
Donativos de 300 o 500 puntos.



GOLD BY MARINA
+34 928 948 555
goldbymarina.com
Obtención: 100 puntos



GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL
+34 928 537 153
atlantisbahiareal.com
Obtención: 600 puntos



HOTEL ELBA
902 172 182
hoteleselba.com
Obtención: de 140 a 800 puntos



PARADORES
902 547 979
parador.es
Obtención: de 175 a 225 puntos



R2 HOTELS
+34 928 546 054
r2hotels.com
Obtención: de 200 a 300 puntos



HOTEL PARQUE TROPICAL
+34 928 774 012
hotelparquetropical.com
Obtención: 200 puntos



H10 HOTELS
900 444 466
h10hotels.com
Obtención: de 250 a 420 puntos



IBEROSTAR HOTELS & RESORTS
902 995 555
iberostar.com
Obtención: de 100 a 200 puntos



LOPESAN HOTELS & RESORTS
902 450 010
lopesan.com
Obtención: de 150 a 325 puntos



MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL
902 144 444
melia.com
Obtención: de 100 a 200 puntos




SHERATON FUERTEVENTURA BEACH, GOLF & SPA RESORT
+34 928 495 100
sheraton.com/fuerteventura
Obtención: 640 puntos




SALOBRE HOTEL RESORT & SERENITY
+34 928 943 000
salobrehotel.com
Obtención: 300 puntos

Puede consultar las condiciones completas de obtención y utilización de puntos en bintermas.com o en el 902 391 392.



 @almagrecrea



 @Domingo Esquivel



 @YaHaiRa_VPM



 @sacha_marsan

#VOLANDOCONBINTER

¿Quieres compartir tu experiencia Binter?

Ver el paisaje desde la ventanilla, disfrutar de nuestro servicio a bordo, un instante del vuelo... ¿Quieres compartir tu “momento Binter”? Sube tu experiencia con nosotros a Facebook, Twitter o Instagram con la etiqueta #volandoconBinter y recuerda mencionarnos. Cada mes publicaremos cuatro imágenes. ¡Te esperamos!

 /bintercanarias

 @binternt

 @bintercanarias

Menú de cortesía en los vuelos nacionales e internacionales

National and International flights complimentary menus

MENÚ SNACK* | SNACK MENU*

SNACK DULCE | SWEET SNACK

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Menú Infantil | Kids Menu |
| Pan de leche | Milk roll |
| Palitos con queso fundido | Cream cheese with bread sticks |
| Mermelada de fresa | Strawberry jam |
| Nocilla | Nocilla chocolate spread |
| Galletas digestive | Digestive biscuits |



SNACK SALADO | SAVOURY SNACK

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Sándwich/Focaccia | Sandwich/Focaccia |
| Paté de pescado | Fish pate |
| Crema de queso para untar | Cream cheese |
| Crackers | Crackers |
| Galleta de chocolate | Cocoa biscuits |



SNACK IBÉRICO | IBERIC SNACK

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Ibéricos | Iberian assortment |
| Picos de pan | Bread sticks |
| Paté | Pate |
| Crema de queso para untar | Cream cheese |
| Crackers | Crackers |
| Galleta de chocolate | Cocoa biscuits |

BAR** | BAR**

Vino, cervezas, refrescos, zumos de piña y naranja, agua, café y té.
Wine, beers, soft drinks, juices (pineapple, orange), water, coffee, tea.

MENÚ SÁNDWICH | SANDWICH MENU



| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Sándwich | Sandwich |
| Zumos de piña y naranja | Juices (pineapple, orange) |

* Menú sujeto a modificación por cambios de la operativa.

* Products may vary due to flight changes.

** Por limitación de espacio del avión, la disponibilidad de bebidas puede verse afectada durante el servicio. Disculpen las molestias.

** Due to limited space on the plane, the availability of drinks can be disrupted during the flight. We apologize for any inconvenience caused.

Binter

Volamos por ti

180 vuelos diarios — **3,4 millones** de pasajeros al año

8 destinos interinsulares — **2** destinos nacionales

12 destinos internacionales

Interinsulares

Islas Canarias: *El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa*

Nacionales

Mallorca – *Lunes, miércoles, jueves y sábados*

Vigo – *Martes, miércoles, jueves y domingos*

Binter Cabo Verde

Sal, Santiago, San Vicente, Boavista, Fogo, San Nicolás y Maio

Interinsular Madeira

Porto Santo

Internacionales

Marrakech – *Jueves y domingos*

Agadir – *Lunes y viernes*

El Aaiún – *Martes, jueves, viernes y domingos*

Lisboa – *Jueves y domingos*

Cabo Verde – *Martes, viernes y domingos*

Madeira – *Martes, jueves, sábados y domingos*

Dakar – *Lunes y viernes*

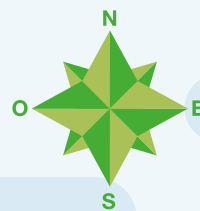
Banjul – *Sábados*

Nuakchot – *Lunes, miércoles y sábados*

Dajla – *Miércoles y sábados*

Casablanca – *Lunes y jueves*

* Azores: *miércoles y domingos. Operado por SATA*



Actualizado a octubre 2018

MAXORATA

Elaboramos
uno de los
**Mejores
Quesos del
Mundo***

Maxorata Semicurado Pimentón
*Premio Mejor Queso de Cabra categoría
Flavored Semi-Soft (Semi-hard) Goat's Milk Cheeses
World Championship Cheese Contest 2018



GRUPO GANADEROS
DE FUERTEVENTURA S.L.



Escanee este código
y consulte todos
nuestros premios

Nunca un Patek Philippe
es del todo suyo.

Suyo es el placer de custodiarlo
hasta la siguiente generación.



PATEK PHILIPPE
GENEVE

Inicie su propia tradición.



GENEVE

WATCHES  JEWELS

C.C. Boulevard Faro · 35100 Meloneras (Gran Canaria)
Tel. 928 721 283 · www.genevecompany.com



Hora Universal Ref. 5230G